

ENEKO BASQUE

Menú Degustación

Entrantes

Talo de tomate

Talo de maíz tradicional crujiente, tomates aliñados y emulsión de tomate y albahaca.

Cuajada de foie y Citronela

Semicremoso de foiegrass y base de citronela

Vieira marinada y granizado marino

Vieira marinada en aceite de hierbas y granizado marino

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo

Estofado de trigo, yema de huevo de caserío y crocante de maíz

Merluza en tempura y jugo de pimientos a la brasa

Merluza frita en tempura, jugo de pimientos y emulsión de perejil

Principal

Vacuno a la brasa, gnocchis de idiazabal y pesto de piparras

Vacuno asado y gnocchis de queso idiazabal con pesto de piparras

Postre

Goxua y helado de caramelo

Nuestra versión de Goxua, típica del País Vasco

O

Torrija casera con helado de leche merengada

Precio :57€

10%IVA incluido



ENEKO BĀSQUE

Entrantes

- Talo de tomate 11,00
Talo de maíz tradicional, tomates aliñados y emulsión de tomate y albahaca
- Cuajada de foie y Citronela 10,00
Semicremoso de foiegrass y base de citronela
- Vieira marinada y granizado marino 11,00
Vieira marinada en aceite de hierbas y granizado marino
- Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo 12,00
Estofado de trigo, yema de huevo de caserío y crocante de maíz

Principal

- Merluza en tempura y jugo de pimientos a la brasa 16,00
Merluza frita en tempura, jugo de pimientos y emulsión de perejil
- Pescado del día - recomendación del chef S.M

ENEKO BĀSQUE

Principal Brasas

- Mejillones al txakoli 14,00
- Parpatana a la brasa y marmitako 26,00
- Vacuno a la brasa, gnocchis de Idiazabal y pesto de piparras 27,00
- Txuleta vasca madurada (2 pax) 77,00
- Entrecot 34,00
- Caree cordero asado (2 pax) 38,00

Guarniciones

- Pimientos fritos* 7,00
- Pure de patatas* 7,00
- Patatas Grenaille* 7,00
- Ensalada verde* 7,00

Postre

- Goxua y helado de caramelo 9,00
- Torrija casera y helado de leche merengada 9,00

Contacta con el personal de servicio para más información sobre el menú, alergias o intolerancias.

ENEKO BASQUE

Starters

Basque style corn tomato <i>Tradicional crunchy corn seasoned tomatoes and basil emulsion</i>	11,00
Foie curds and Citronela <i>Foie curds and Citronela honey</i>	10,00
Marined scallop and marine granita <i>Scallop marinated in herbal oil and granita</i>	11,00
Farmhouse egg yolk on wheat stew <i>Wheat stew whit farmhouse egg yolk and crispy corn</i>	12,00
Txakoli mussels	14,00

Main Dish

<i>Hake in tempura and roasted bell pepper juice</i> <i>Fried hake in tempura with pepper juice and parsley emulsion</i>	16,00
Fish of the day	P.M

Contact the service staff for more information about the menu, allergies or intolerances.

ENEKO BASQUE

Main Dish Grilled

- Grilled Red Tuna “Parpatana” and Marmitako 26,00
- Grilled beef, Idiazabal gnocchis and piparras pesto 27,00
- Roasted Lamb’s rock (2 pax) 38,00
- Rib eye (2 pax) 77,00
- Maturated Beef Chop 38,00

Sides

Fried Peppers	7,00
Mached Potatoes	7,00
Grenaille Potatoes	7,00
Gren salad	7,00

Desserts

<i>Our version of Goxua typical from Pais Vasco</i>	9,00
<i>Homemade French Toast and Merigue Aice Cream</i>	9,00

Contact the service staff for more information about the menu, allergies or intolerances.

ENEKO BASQUE

Menu Vegetariano

Entrantes

Talo de tomate

Tartar vegetal

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo y trufa

Aguacate en tempura y jugo de pimientos a la brasa

Principal

Coliflor tostada y pil-pil

Postre

Goxua y helado de caramelo

O

Torrija Casera con Helado de Leche Merengada

Precio:52€

10%IVA incluido

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Eneko Basque', is written over a horizontal line.

ENEKO BASQUE

Tasting Menu Vegetarian

Starters

Tomato "talo"

Beetroot tartare

Farmhouse egg yolk on wheat stew

Tempura avocado and grilled pepper juice

Main course

Roasted cauliflower and pilpil

Dessert

*Creme brulee and caramel ice -creme
Our version of Goxua, typical from Pais Vasco*

Or

French Toast and Meringue Ice Cream

Precio:57€
10% IVA included

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Eneko Atxa", is written across the bottom of the page. The signature is stylized and slanted.

ENEKO BĀSQUE

Tasting menu

Basque style corn tortilla with tomato
Traditional crunchy corn seasoned tomatoes and tomato and basil emulsion

Foie curds and Citronela
Foie curds and Citronela honey

Marinated scallop and marine granita
Scallop marinated in herbal oil and granita

Farmhouse egg yolk on wheat stew
Wheat stew whit farmhouse egg yolk and crispy corn

Hake in tempura and roasted bell pepper juice
Fried hake in tempura with pepper juice and parsley emulsion

Grilled beef, idiazabal gnocchis and piparras pesto
Roasted sirloin and idiazabal cheese gnocchis with piparras pesto

Dessert

Crepe brulee and caramel ice -creme
Our version of Goxua, typical from Pais Vasco

Or

French Toast and Meringue Ice Cream

Price: 57€

10% VAT included

