

ENEKO BÀSQUE

MENU DEGUSTACION

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 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: 59€



El menú se sirve por mesa completa

ENEKO BĀSQUE

TASTING MENU

Basque style corn tortilla with tomato

Traditional crunchy corn seasoned tomatoes and basil emulsion

Foie curds and Citronella

Foie curds and Citronella honey

Marinated scallop in herbal oil and 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 White pepper juice and parsley emulsion

Grilled beef, idiazabal gnocchis and piparras pesto

Roasted Sirloin and idiazabal cheese gnocchis with piparras pesto

Dessert

Creme brulle and caramel ice -cream

Our version of Goxua, typical from Pais Vasco

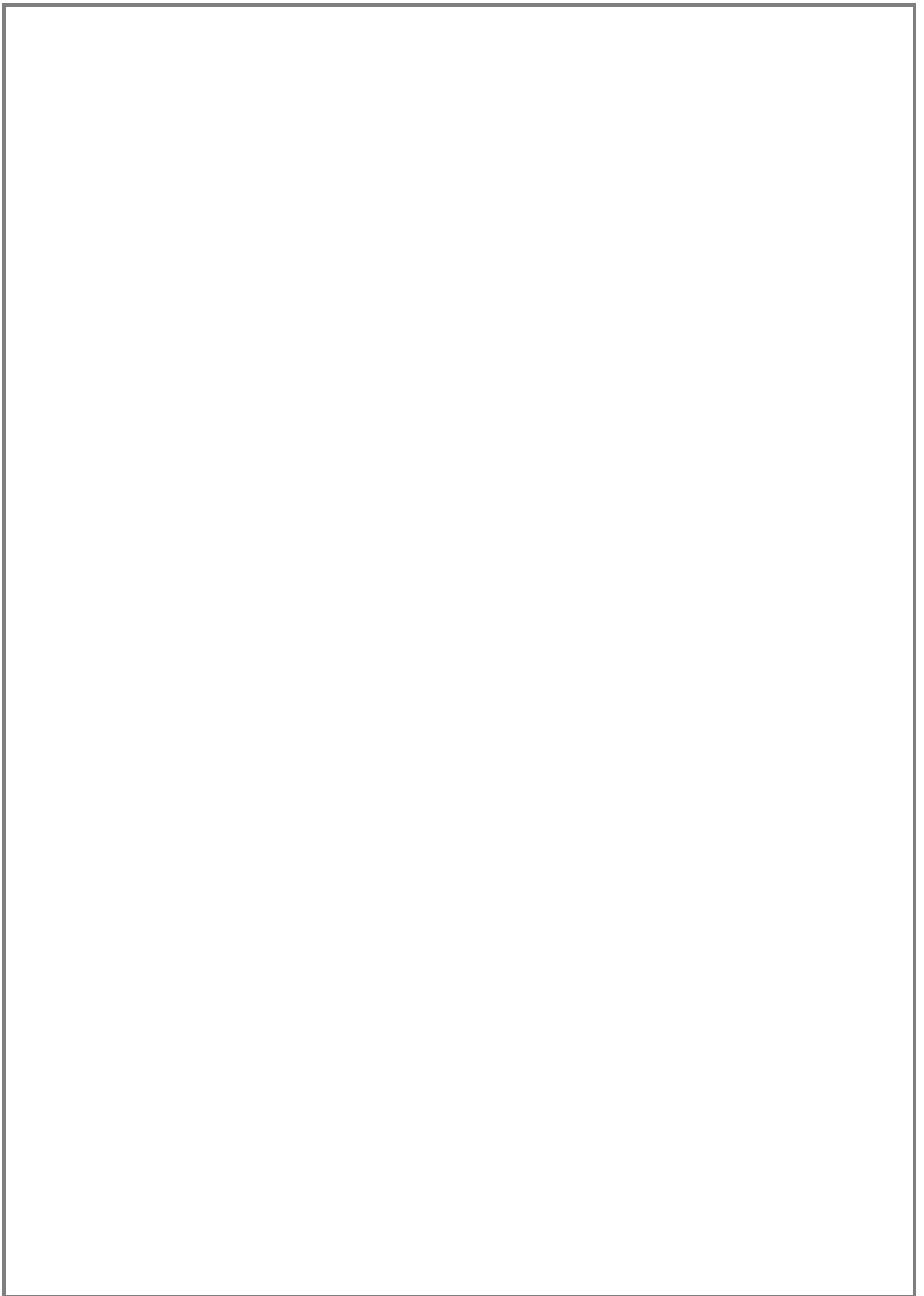
Or

French Toast and Meringue Ice Cream

Price: 59€



This menu will be served per full tab



ENEKO BÀSQUE

Menú Degustación Vegetariano

Entrantes

Talo de Tomate

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

Tartar vegetal

Tartar de remolacha, emulsión de hierbas y crujiente de maíz

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo y trufa

Estofado de trigo, yema de huevo y crocante de maíz

Aguacate en tempura y salsa verde vegetal

Aguacate frito en tempura, salsa verde tradicional y emulsión de perejil

Principal

Coliflor tostada y pil-pil

Postre

Goxua y helado de caramelo

*Nuestra versión del goxua tradicional y helado casero de
caramelo*

o

Torrija y helado de merengada

Torrija caramelizada y helado casero de leche merengada

Precio: 59€



ENEKO BÀSQUE

MENU DEGUSTACION CON MARIDAJE

ENTRANTES

MARQUES DE RISCAL ROSADO XR

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

AMA-Gorka Izaguirre

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

L4GD4-BIDEONA

Principal

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

Vacuno asado y gnocchis de queso idiazabal con pesto de piparras

ARIMA -Gorka Izaguirre

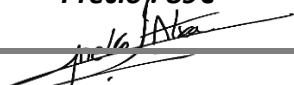
Postre

Goxua y helado de caramelo

O

Torrija casera con helado de leche merengada

Precio: 89€



ENEKO BASQUE

Tasting Menu Vegetariano

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 -cream

or

French Toast and Meringue Ice Cream

Price: 57€



ENEKO BASQUE

STARTERS

Basque style corn tomato	11€
Foie curds and Citronella honey	10€
Marined scallop and marine granita	11€
Farmhouse egg yolk on wheat stew	12€
Txakoli mussels	14€
Beetroot tartare	9€

FISH

Hake in tempura and roasted bell	16€
Grilled Red Tuna "Parpatana"	26€
Fish of the day	S.M

SIDES

Fried Peppers	7€
Mashed Potatoes	7€
Grenaille Potatoes	7€
Green Salad	7€

MEATS

Grilled beef, Idiazabal gnocchis	27€
Roasted Lamb's rock-2pax	38€
Ribe eye-2pax	77€
Maturated Beef Chop	38€

Desserts

Our version of Goxua typical from Pais Vasco	9€
Homemade French Toast and meringue Ice Cream	9€



ENEKO BASQUE

ENTRANTES

Talo de tomate	11€
Cuajada de foie	9€
Vieira Marinada	11€
Mejillones a la brasa y al Txakoli	14€
Yema de huevo sobre estofado	12€
Tartar vegetal	9€

PESCADO

Merluza en tempura	16€
Parpatana a la barasa	26€
Pescado del dia	S.M

GUARNICIONES

Pimientos fritos	7€
Patatas Grenaille	7€
Pure de patata	7€
Ensalada verde	7€

CARNES

Vacuno a la brasa, gnocchis de Idiazabal y pesto de piparras	27€
Txuleta vasco madura -2pax	77€
Carre de Cordero asado	38€
Entrecot	38€

POSTRES

Goxua y helado de caramelo	9€
Torrija y helado de leche merengada	9€

*Servicio de pan y 2€

