

ENEKO BÀSQUE

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 foie gras y base de citronela

Vieira marinada y asada y aire de espirulina

Vieira marinada y asada y espirulina

Yema de Huevo sobre Estofado de Trigo

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

Merluza en Tempura y salsa verde

Merluza frita en tempura, salsa verde de berberechos y emulsión de perejil

Principal

Pollo de caserío a la brasa y Duxelle vegetal

Pollo de caserío a baja temperatura y pasado por la brasa

Postre

Goxua con Helado de Caramelo

Nuestra versión de Goxua, típica del País Vasco

ó

Torrija Casera con Helado de Leche Merengada

Precio: 60€



El menú se sirve por mesa completa

ENEKO BASQUE

TASTING MENU

Starters

Basque Style Corn Tortilla with Tomato

Traditional crunchy corn, seasoned tomatoes and basil emulsion

Foie Curds and Lemongrass

Foie curds and lemongrass honey

Marinated and roasted Scallops and spirulina air

Marinated and roasted scallop and spirulina air

Farmhouse Egg Yolk on Wheat Stew

Wheat stew with farmhouse egg yolk and crispy corn

Hake in Tempura and green sauce

Fried tempura hake with green sauce

Main Course

Grilled farmhouse chicken and vegetable duxelle

Low temperatura farmhouse grilled chicken

Dessert

Crème Brûlée and Caramel Ice Cream

Our version of Goxua, typical from País Vasco

or

French Toast and Meringue Ice Cream

Price: 60€



Only for full table

ENEKO BASQUE

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

Entrantes

Talo de Tomate

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

Tartar Vegetal

Tartar de remolacha, emulsión de hierbas y crujiente de maíz

Praline de setas y espuma

Duxelle de setas de taporada y espuma de hongos

Yema de Huevo sobre Estofado de Trigo

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

Aguacate en Tempura y Jugo de Pimientos Asados

Aguacate frito en tempura, jugo de pimientos braseados y emulsión de perejil

Principal

Coliflor Tostada y Pilpil

Coliflor braseada con salsa pilpil

Postre

Goxua con Helado de Caramelo

Nuestra versión de Goxua, típica del País Vasco

ó

Torrija Casera con Helado de Leche Merengada

Precio: 60€



ENEKO BASQUE

VEGETARIAN TASTING MENU

Starters

Basque Style Corn Tortilla with Tomato

Traditional crunchy corn, seasoned tomatoes and basil emulsion

Beetroot Tartar

Beetroot tartar, herbs emulsion and crispy corn

Mashroom praliné and foam

Duxelle of teporada mushrooms and mushroom foam

Farmhouse Egg Yolk on Wheat Stew

Wheat stew with farmhouse egg yolk and crispy corn

Avocado in Tempura and Roasted Bell Pepper Juice

Fried tempura avocado with pepper juice and parsley emulsion

Main course

Roasted Cauliflower and Pilpil

Grilled cauliflower with pilpil sauce

Dessert

Crème Brûlée and Caramel Ice Cream

Our version of Goxua, typical from País Vasco

or

French Toast and Meringue Ice Cream

Price: 60€



ENEKO BÀSQUE

MENÚ DEGUSTACIÓN 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 foie gras y base de citronela

AMA-Gorka Izaquirre

Vieira marinada y asada y aire de espirulina

Vieira marinada y asada y espirulina

Yema de Huevo 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

L4GD4-BIDEONA

Pollo de caserío a la brasa y Duxelle vegetal

Polo de caserío a baja temperatura y pasado por la brasa

Postre

ARIMA -Gorka Izaquirre

Goxua con Helado de Caramelo

Nuestra versión de Goxua, típica del País Vasco

ó

Torrija Casera con Helado de Leche Merengada

Precio: 98€



ENEKO BÀSQUE

ENTRANTES

Talo de Tomate	11€
Cuajada de Foie	9€
Vieira Marinada y asada	12€
Mejillones a la Brasa y al Txakoli	14€
Yema de Huevo sobre Estofado	12€
Praline de setas y espuma	12€
Tartar Vegetal	9€
Pan y mantequilla	3€

PESCADO

Merluza en Tempura	16€
Parpatana a la Brasa	26€

GUARNICIONES

Pimientos Fritos	7€
Patatas Grenaille	7€
Puré de Patatas	7€
Ensalada Verde	7€

CARNES

Pollo de caserío a la brasa y Duxelle vegetal	27€
Txuleta Vasca Madura - 2pax	77€
Entrecot	38€

POSTRES

Goxua y Helado de Caramelo	9€
Torrija y Helado de Leche Merengada	9€

Eneko Basque

ENEKO BASQUE

STARTERS

Tomato Talo	11€
Foie Curds with Lemongrass	9€
Marinated Scallops	12€
Mashroom praliné and foam	12€
Txakoli Mussels	14€
Egg Yolk with Wheat Stew	12€
Beetroot Tartar	9€
Bread and butter	3€

FISH

Hake in Tempura	16€
Grilled Red Tuna	26€
Fish of the Day	S.M.

SIDES

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

MEATS

Grilled farmhouse chicken and vegetable duxelle	27€
Matured Beef Chop - 2pax	77€
Rib Eye	38€

DESSERTS

Crème Brûlée and Toffee Ice Cream	9€
French Toast and Meringue Ice Cream	9€

Eneko

