

FROIDES

Jambon de porc Ibérique

Lafitte Micuit

Asperges Épais ..

Salade au thon

Salade Remenetxe

Lasagne de Boquerón de Bermeo accompagnée de tomates concassés et d'un ajoblanco délicat

Préparés artisanalement avec des poivrons del piquillo de Lodosa. .

CHAUDES

Soupe de poisson

Macédoine (jardinière de légumes frais)

Poivrons farcis Remenetxe

Feuilles farcies de délices maraîchers au jus de viande

Petits calmars (encornets) frais aux oignons confits

Artichauts sautés au jambon ibérique

Champignons noirs sautés

Foie frais à la pomme reinette et sa sauce aux raisins

Riz crème avec palourdes.

Croquette à hams iberico

Fruits de Mer

CHAUDES

Araignée de mer à la manière de Rosa Mari

Poulpe grillé au feu de bois

Palourdes à la marinier ou à la sauce verte

Palourdes grillées et leur mousse d'ails

revettes Rose fraîches grillées

Langouste sur la braise, de notre vivier, cuite dans son propre jus

Homard sur la braise, de notre vivier, cuite dans son propre jus

Langoustines fraîches cuites sur plaque

Poissons

Tranches de colin en beignets avec leur garniture

Colin grillé avec sa garniture

Joues de colin en sauce verte

.Joues de colin en sauce verte ou Pil-Pil

Cou de colin sur a la braise

Turbot braise et sa garniture

Lotte sur la braise avec sa garniture

Darnes de lotte a l'américaine

Feuilles de cabillaud avec anchois, crevettes et asperges..

Cabillaud deux couleurs, pil pil et vizcaina

Loup de mer au txakoli avec crevettes et palourdes.

Loup de mer sur la braise avec pommes de terres boulangere, crevettes et palourdes

Merou sur la braise avec pommes de terre boulangere, crevetes et palourdes

Viandes

Cote de boeuf sur la braise

Filet sauce au porto

Filet sauce roquefort .

Filet au foie frais

Filet sur la braise

Cotelettes d'agneau sur la braise .

Confit de canard en sauce au porto

Pieds d'agneau en sauce basquaise

Cailles braises au coulis d'orange et de framboise

Faces avant de veau

Cerfs macérés avec du vin blanc

Sanglier macérés avec du vin rouge