



menú degustación 35,70 eur. + 7%ht

Salade de grosses crevettes croquantes au tartare de saumon fumé et unecrème d'escalivade de légumes.

Oeufs fermiers rôtis à basse température sur lit de pommes de terre liées à l'huile d'olive vierge et au jus de ciboule.

Filet de morue à la façon du «Club Ranero», sur un fond de pommes de terre cassées.

Agneau rôti à 70°, sur un lit de crème de citrouille butternut et de mousse de lait de brebis.

Le pain perdu imbibé de crème fraîche et de jaune d'œuf, grillé et caramélisé à la poêle, dans une crème glacée au fromage.

Ravioli à la poire farcis au mascarpone et prunes avec crème glacée à l'armagnac.

nos petits plats hors carte

L'épau de jambon ibérique «de bellota» avec ses tranches de pain de campagne grillé tartinées à l'huile d'olive vierge et à la tomate fermière.

16,00

Croquettes au jambon cru ibérique maison

9,00

Poivrons rouges du Piquillo confits à l'huile d'olive vierge

10,20

Crevettes blanches grillés

6 unités

12,00

12 unités

24,00

Avant de passer au repas, que diriez-vous d'un amuse-bouche pour vous mettre en appétit? ... Et ensuite, nous vous proposons une entrée, un plat principal et un dessert au choix pour 33,50 eur. +7%ht.

nos entrées

Salade de grosses crevettes croquantes au tartare de saumon fumé et unecrème d'escalivade de légumes.

Soupe de poissons et de fruits de mer à la donostiarra, servie avec palourdes, gamba, moule et dés de lotte à l'ail.

Morue confite à l'huile d'olive vierge, avec oeuf brouillé et soupe crémeuse à l'ail et au piment rouge, zurrurutuna.

Petite tomate farcie au calamar, grillé et glacé dans son jus sur riz de seiche noir et sauce fromage de Carranza.

Raviolis frais aux crabe txangurro, à la donostiarra servis avec une creme aux cèpes et champignons.

Oeufs fermiers rôtis à basse température sur lit de pommes de terre liées à l'huile d'olive vierge et au jus de ciboule.

Le riz onctueux de chipiron lié à l'huile d'olive vierge et fines tranches de fromage Idiazabal.

Poulpe sauté accompagné de pommes de terres rôties et asperges sauvages, baignant dans un jus de thon fumé, touches de paprika de la Vera.

nos plats

Merlu grillée, pommes de terre liées d'huile d'olive et jus de champignons et cèpes.

*Homard rôti au four et son riz crémeux aux pistils de safran.
(supplément de 6,50 eur. par personne).*

*Turbot cuit au four entier à la manière traditionnelle
(pour deux personnes) accompagnée de pommes boulangères
et arrosée d'un jus de citron (supplément de 10,00 eur. par kilo).*

*Calamars revenues dans de l'huile d'ail
sur ciboulette sautées et caramélisée et un jus d'encornets
begihaundi.*

*Filet de morue à la façon du «Club Ranero», sur un fond de
pommes de terre cassées.*

*La côte de bœuf grillée (pour 2 personnes)
accompagnée de pommes de terre et de poivrons sautés
(supplément de 16,50 eur. par kilo).*

*Queue de veau au vin rouge, accompagnée d'une crème de
polenta et d'un petit verre de piments et de légumes grillés.*

*Agneau rôti à 70° , sur un lit de crème de citrouille butternut et
de mousse de lait de brebis.*

*Ris de veau grillés, accompagnés d'un sauté de haricots et de
fèves vertes, jus d'oignons cuits et air de petits pois.*

nos desserts

*Le pain perdu imbibé de crème fraîche
et de jaune d'œuf, grillé et caramélisé à la poêle, dans une
crème glacée au fromage.*

*Soufflé à la pistache et aux amandes amères en ramequin,
à la glace au chocolat blanc*

*La tarte aux pommes du Bodegón, à la crème diplomate de
romarin et crème glacée au lait.*

*Ananas et pomme caramélisées avec rhum vieux, crème
glacée à la noix de coco et nuages croustillants à la violette.*

Dégustation de glaces maison.

*Caillé de brebis préparé sur le moment sur la table,
accompagné du miel de bruyère.*

*Raviolis à la poire farcis au mascarpone et prunes avec
crème glacée à l'armagnac.*

Martín Berasategui .

*Le pain pour bien saucer vos assiettes sont de miches élaborées
jour après jour suivant une vieille recette fermière.*

*Notre café est «Illy», la meilleure façon de couronner votre repas au
Bodegon. Naturel, 100% arabica, corsé, couvert d'une couche de crème
couleur amande, aromatique et doux. Goûtez-le!*

**Bezzeroak horrela nahi izanez gero, menua euskaraz ere eskuragarri dute.*

**Bebidas y café no incluidos.*