



menu degustación 35,70 eur.+7% iva

Ensalada de langostinos salteados con tartar de salmón ahumado y crema de escalivada de verduras.

Huevo de caserío asado a baja temperatura, sobre un lecho de patatas ligadas con aceite de oliva virgen y jugo de cebolletas.

Lomo de bacalao al estilo «Club Ranero», reposado sobre un lecho de patata.

Cordero deshuesado asado a 70°C, sobre una crema de calabaza butternut y espuma de leche ahumada de oveja.

Torrija empapada en nata fresca y yemas de huevo, con crema helada de queso.

Raviolis de pera rellenos de mascarpone y ciruelas, con crema helada de armagnac.

para picar fuera de menú

Paletilla ibérica de bellota con rebanadas de pan casero, untadas con aceite de oliva virgen y tomate de caserío. 16,00

Croquetas caseras de jamón ibérico. 9,00

Pimientos del Piquillo, confitados en aceite de oliva virgen. 10,20

Gamba blanca a la plancha	6 unid.	12,00
	12 unid.	24,00

antes de empezar a comer, un aperitivo para ir chupándose los dedos...

y después por 33,50 eur.+ 7% de i.v.a elija de los platos del Bodegón: una entrada, un plato principal y un postre.

entradas

Ensalada de langostinos salteados con tartar de salmón ahumado y crema ligera de escalivada de verduras.

Sopa de pescados y mariscos a la donostiarra, servida con almejas, langostinos, mejillón y dados de rape al ajillo.

Bacalao confitado en aceite de oliva virgen con huevo roto y sopa cremosa de ajo y guindilla, Zurrurutuna.

Tomatito relleno de chipirón asado y glaseado en su jugo, sobre arroz cremoso de sepia y salsa de queso de Carranza.

Raviolis de pasta fresca rellenos de txangurro a la donostiarra, servidos con una crema de hongos y setas.

Huevos de caserío asados a baja temperatura, sobre un lecho de patatas ligadas con aceite de oliva virgen y jugo de cebolletas.

Arroz cremoso de chipirón ligado con aceite de oliva y lascas de queso Idiazabal.

Salteado de pulpo con patatas asadas y espárragos trigueros, bañado con un jugo de bonito ahumado y matices de pimentón de la Vera.

principales

Merluza a la plancha, patatas ligadas con aceite de oliva virgen y jugo de setas y hongos.

Bogavante asado al horno y su arroz cremoso con toques de azafrán. (suplemento al precio del menú de 6,50 eur.).

Rodaballo asado en entero a la manera tradicional (para 2 personas), acompañado de unas patatas panadera y aliño suave de limón. (suplemento al precio del menú de 10,00 eur. por kilo).

Chipirones salteados con aceite de ajos sobre cebolleta guisada y caramelizada, jugo de Begihaundi.

Lomo de bacalao al estilo «Club Ranero», reposado sobre un lecho de patata.

Chuleta de buey asada a la parrilla (para 2 personas) servida con un salteado de pimientos del piquillo y patata. (suplemento al precio del menú de 16,00 eur. por kilo).

Rabo de ternera guisado en vino tinto, acompañado de una crema de polenta y un chupito de pimientos y verduras asadas.

Cordero deshuesado asado a 70°C, sobre una crema de calabaza butternut y espuma de leche ahumada de oveja.

Mollejas de ternera a la plancha acompañadas de un salteado de vainas y habitas tiernas, jugo de cebollas asadas y aire de guisantes.

postres

Torrija empapada en nata fresca y yemas de huevo, tostada y caramelizada en la sartén, con crema helada de queso.

Soufflé de pistacho y almendras amargas cocinado en cocotte, con helado de chocolate blanco.

La tarta de manzana del Bodegón, con crema diplomática de romero y helado de leche.

Piña y manzana caramelizada con ron añejo, crema helada de coco y nubes crocantes de violeta.

Degustación de helados caseros.

Mamía cuajada en la mesa, al momento, acompañada de miel de brezo.

Raviolis de pera rellenos de mascarpone y ciruelas, con crema helada de armagnac.

Manten Berasategui.

El pan para chapotear y dejar los platos limpios son hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta de caserío. Nuestro café es «Illy», el mejor remate para la cocina del Bodegón, natural, 100% Arabiga, cuerpo denso, recubierto de una capa de crema color avellana, aromático y de gusto dulce ¡pruébelo!

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

**Bebidas y café no incluidos.*