



## MENÚ DE TEMPORADA

---

*Se sirve a mesa completa*

*De lunes a viernes  
(excepto festivos)*

### *Aperitivo*

\*\*\*

*Arroz meloso de crustáceos y alma de mar*

\*\*\*

*Degustación de bacalaos tradicionales: Pil-Pil y Club Ranero*

o

*Presa ibérica, toques torrefactos y tubérculos asados*

\*\*\*

*Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado*

**33€**

*IVA incluido*

## MENÚ YANDIOLA

---

*Se sirve a mesa completa*

### ***Para comenzar individualmente con:***

#### *Aperitivo*

\*\*\*

*Atún rojo de Almadraba, salmorejo suave de jalapeños, yema trufada y kikos*

*Arroz meloso de crustáceos y alma de mar*

### ***A elegir un plato principal:***

*Degustación de bacalaos tradicionales: Pil-Pil y Club Ranero.*

*Pescado del día a la brasa, romescu, remolacha lio y salsa de txakoli*

*Ternera melosa y crujiente, parmentier y jugo de verduras asadas en brasa y azafrán*

*Presa ibérica con toques torrefactos, tubérculos asados*

\*\*\*

*Chuleta de vaca, patatas fritas y ensalada (2 pers. suplemento 10€ por pers.)*

*Paletilla de cordero lechal, asado a baja temperatura, deshuesado y pasado por la brasa (suplemento 10€)*

### ***Y un postre:***

*Cremoso de chocolate, lio-cítricos, arenas de cacao y menta fresca*

*Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado*

**46€**

*IVA incluido*





## PRODUCTO & TEMPORADA

---

<i>Jamón Ibérico Carrasco, D.O. Guijuelo, a cuchillo</i> .....	32€
<i>Anchoa especial del Cantábrico, en aceite de oliva</i> .....	25€
<i>Las croquetas, de Jamón Ibérico Carrasco</i> .....	19€
<i>Ensaladilla tradicional con ventresca de bonito</i> .....	24€
<i>Colas de cigalitas a la sartén con Pedro Ximénez</i> .....	29€
<i>Gamba de Huelva, a la plancha</i> .....	29€
<i>Salmón ahumado artesano de Keia, tártara y oliva negra liofilizada</i> .....	24€

## CLASICOS DE YANDIOLA

---

<i>Atún rojo, salmorejo suave de jalapeños, yema densa trufada y kikos</i> .....	25€
<i>El foie en lascas a modo carpaccio, sobre brioche y miel &amp; romero</i> .....	25€
<i>Nuestro Steak Tartare de solomillo, preparado al momento</i> .....	28€
<i>Pulpo a la brasa, tirabeques y patatitas con una mahonesa de mojo rojo</i> .....	29€
<i>Ortiguillas con velo ibérico, cremoso de calamar y ali oli suave de aji amarillo</i> .....	27€
<i>Espárragos blancos, ajo blanco de almendra tostada y escabeche marino</i> .....	29€
<i>Alcachofas pasadas por la brasa, jugo de cebolla morada y patata cremosa</i> .....	24€
<i>Arroz meloso de crustáceos y alma de mar</i> .....	32€
<i>Ternera melosa y crujiente, parmentier, jugo de azafrán y verduras asadas a la brasa</i> .....	27€

## ODA AL BACALAO

---

<i>Bacalao al pil-pil</i> .....	29€
<i>Bacalao Club Ranero</i> .....	29€
<i>Bacalao a la Bizkaina</i> .....	29€
<i>Bacalao a la brasa y un salteado de patata y cebolleta</i> .....	29€
<i>Lomo de bacalao a la koskera, alcachofas y espárragos</i> .....	31€
<i>Degustación, la de Pil-Pil y Club Ranero</i> .....	29€
<i>Las Kokotxas, al Pil-Pil o a la brasa</i> .....	31€

## A LAS BRASAS

---

<i>Pescados del día, según las capturas de nuestros arrantzales</i> .....	s/m €
<i>Lomo de lubina, romescu y remolacha lio</i> .....	31€
<i>Rodaballo, con patata encebollada</i> .....	31€
<i>Chuleta de ganado mayor, patatas fritas y ensalada</i> .....	60€/kg
<i>Chuleta de vaca rubia gallega, patatas fritas y ensalada</i> .....	80€/kg
<i>Paletilla de cordero lechal, asado a baja temperatura, deshuesado y pasado por la brasa</i> .....	29€
<i>Presa ibérica con toques torrefactos, tubérculos asados</i> .....	31€
<i>Solomillo con foie, cremoso de patata asada y salsa Perigourdine de trufa</i> .....	35€

## LOS POSTRES

---

Debido a su elaboración recomendamos pedirlos al principio

<i>Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado</i> .....	12€
<i>Tarta de queso al horno, frutos rojos helados</i> .....	12€
<i>Cremoso de chocolate, lio-cítricos, arenas de cacao y menta fresca</i> .....	11€
<i>Torrija cremosa y crujiente, helado de mantecado</i> .....	11€
<i>Carrot Cake, coco y cremoso helado de chocolate blanco y trufa melanosporum</i> .....	14€

