

EL PALADAR

by Zuriñe Garcia



Ongi etorri! ta On egin!



Ongi etorri!

En basque, la langue ancestrale de notre terre, cela signifie « bienvenue ». Pour nous l'accueil est essentiel, nous voulons donc vous accueillir dans notre maison, vous asseoir à notre table et partager avec passion notre culture gastronomique, qui est basée sur le respect inconditionnel de la matière première. Des recettes traditionnelles transmises de génération en génération, supervisées et actualisées selon la vision créative de notre chef Zuriñe García et de son équipe.

On egin!

C'est notre façon de vous souhaiter « bon appétit » dans notre maison et c'est l'expression qui marque le début d'une expérience culinaire inoubliable.



TOUS LES PRIX
INCLUENT 10 %
DE TVA

Notre établissement dispose de toutes les informations nécessaires concernant la présence d'allergènes dans nos produits. Veuillez vous adresser à notre personnel pour en savoir plus.



ENTRÉES

ÉPAULE IBÉRIQUE JOSELITO	24,00€
COQUES À LA VAPEUR	32,00€
DÉS DE FOIE CARAMÉLISÉ, CŒUR DE TOMATE, PURÉE DE KIWI ET PIGNONS GRILLÉS	25,00€
STEAK TARTARE, MOELLE AU JAUNE D'ŒUF	33,00€
ARTICHAUTS CONFITS SAUCE VERTE, AVEC SOUPE À L'AIL ET DÉS DE JAMBON JOSELITO	21,00€
HARICOTS BLANCS DE SAISON AVEC DES LÉGUMES ET DES PALOURDES	19,00€
ŒUF POCHÉ AVEC UNE PURÉE D'AIL NOIR ET DES TRUFFES EN LAMELLES	18,00€
RAGOÛT DE POIS CHICHES ÉPICÉ, RAVIOLI AU MUSEAU DE VEAU, AUX ÉPINARDS ET SON ACCOMPAGNEMENT CROQUANT	15,00€
KOKOTXAS DE MORUE GRILLÉE ET AJOARRIERO (AIL ET DIVERS LÉGUMES) DE SES TRIPES	25,00€
CHAMPIGNONS SAUTÉS AU « PALO CORTADO », SUR COMPOTE DE POMMES, DE PETITS OIGNONS ET BOUILLON JOSELITO	18,00€
RIZ ROUGE COMPLET AVEC DU POULET LUMAGORRI	18,00€

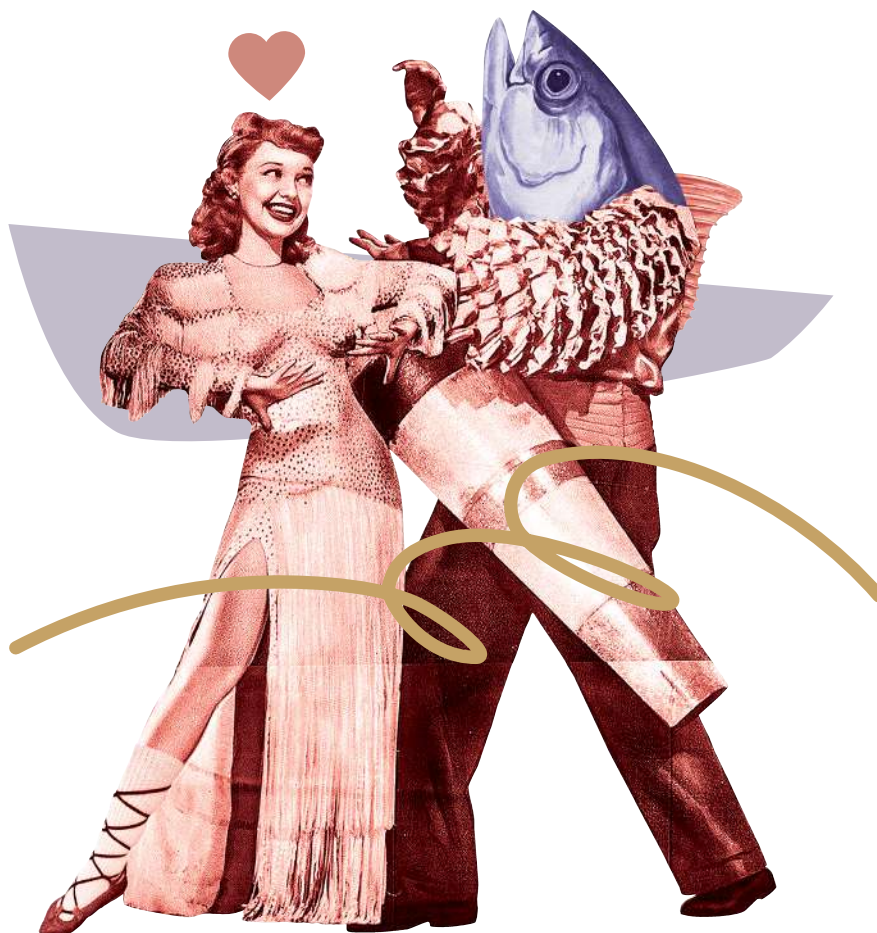
POISSONS

TURBOT DANS SON JUS SUR DES ALGUES SAUTÉES,
COUTEAUX ET RIZ VERT CROQUANT 27,00€

DÉGUSTATION DE MORUE (BISCAÏNE, PIL PIL ET CLUB RANERO) 26,00€

COLIN SAUCE VERTE AVEC PALOURDES, CŒURS
D'ASPERGES ET PETITS POIS 28,00€

TXIPIRON PÉCHÉ À LA DANDINETTE DANS SON JUS, BASE D'ENCRE ET
ÉPONGE À LA MENTHE ET AU CITRON VERT 24,00€





VIANDES

QUEUE DE BŒUF EN RAGOÛT AVEC DES POIVRONS ROUGES RÔTIS ET PURÉE DE POIRE SALÉE	22,00€
CÔTE DE WAGYU BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE CHÂTAIGNES ET MINI POIREAUX FUMÉS	35.00€
ROULEAU DE POULET FERMER BASSE TEMPÉRATURE, SUR CRÈME CRÈME DE MAÏS, MAÏS GRILLÉ ET POP-CORN	16.90€
PIGEON BASSE TEMPÉRATURE DANS SON JUS, HOUMOUS DE BETTERAVE ET CHOCOLAT	36.00€



DESSERTS

TORRIJAMISÚ AU MASCARPONE ET GLACE AU CAFÉ	8,00€
FIGUES GRILLÉES À LA CRÈME DE FROMAGE BLEU ET PURÉE D'OLIVES NOIRES	8,00€
BROWNIE AU CHOCOLAT, POTIRON ÉPICÉ ET GLACE À LA RÉGLISSE	8,00€
POMME EN TEXTURES	8,00€



** Les menus seront servis à table complète*

LES MENUS

MENU EDER

DÉS DE FOIE CARAMÉLISÉ, AVEC CŒUR DE TOMATE, PURÉE DE KIWI
ET PIGNONS GRILLÉS

ARTICHAUTS CONFITS SAUCE VERTE, AVEC SOUPE À L'AIL ET DÉS DE JAMBON JOSELITO

KOKOTXAS DE MORUE GRILLÉE ET AJOARRIERO (AIL ET DIVERS LÉGUMES) DE SES TRIPES

QUEUE DE BŒUF EN RAGOÛT AU VIN ROUGE, AVEC DES POIVRONS ROUGES RÔTIS
ET UNE PURÉE DE POIRE SALÉE

BROWNIE AU CHOCOLAT AVEC POTIRON ÉPICÉ ET GLACE À LA RÉGLISSE

70,00€

MENU ALIZE

STEAK TARTARE DE BŒUF, AVEC MOELLE AU JAUNE D'ŒUF

ŒUF POCHÉ AVEC UNE PURÉE D'AIL NOIR, POMMES DE TERRE ET TRUFFES RÂPÉES

RIZ ROUGE COMPLET AU POULET LUMAGORRI

TXIPIRON PÉCHÉ À LA DANDINETTE DANS SON JUS, BASE D'ENCRE ET ÉPONGE
À LA MENTHE ET AU CITRON VERT

PIGEON BASSE TEMPÉRATURE DANS SON JUS, HOUMOUS DE BETTERAVE ET CHOCOLAT

FIGUES GRILLÉES À LA CRÈME DE FROMAGE BLEU ET PURÉE D'OLIVES NOIRES

90,00€

* SUPPLÉMENT ACCORDS METS ET VINS + 35 € par personne.



www.puentecolgantebh.com