


Primer Plato / First Course

 Ensalada de setas frescas confitadas con mayonesa ahumada
Grilled fresh mushrooms salad with smoked mayonnaise


Crema de marisco con tempura de langostino
Seafood cream with prawn tempura

Risotto meloso de carrillera estofada con lascas de parmesano
Creamy beef risotto with parmesan cheese

Segundo Plato / Second Course

Láminas de entrecotte a la parrilla con patatas fritas y pimientos del país
Grilled sliced beef entrecotte with french fries and green peppers

Lomo de rodaballo salvaje asado al horno con verduras braseadas
Roasted turbot fish with grilled vegetables

 Croqueta caseras de Idiazabal con rincón de lechugas
Idiazabal cheese croquettes with salad

Postres / Desserts

Cuajada casera con azúcar o miel
Homemade milk curd with sugar or honey

Tarta casera Urbe(brazo de gitano de crema y coco)
Homemade roll coconut and cream cake

Coulant de chocolate
Chocolate coulant



Precio / Price
20 €

 Vegetariano / Vegetarian

El precio incluye pan, agua y copa de vino de año / The price includes bread, water and a glass of wine.