

**BIENVENUE DANS NOTRE ESPACE BOTANIQUE ET GASTRONOMIQUE  
ANDRES PEÑAS ET SON EQUIPE**

**POUR COMMENCER EN BEAUTÉ...**

JAMBON CRU IBERIQUE PUR BELLOTA (PORC NOURRI AUX GLANDS) APPELLATION LOS PEDROCHES CORDOBA COUPÉ AU COUTEAU (SERVI AVEC DU PAIN DE CRISTAL FROTTE A LA TOMATE)	RATION 26.00€ ½ RATION 20.00€
SALADE VERTE LA VERANDA (FEUILLES DE MACHE, EPINARDS, FRAISE, AVOCAT, PIGNONS DE PIN, OIGNON ROUGE, POULET ET VINAIGRETTE AGRUMES-MOUTARDE)	18.00€
STEAK TARTARE CLASSIQUE DE BŒUF DE NAVARRE JAUNE D'ŒUF FERMIER ET SES TOASTS CARPACCIO DE BŒUF, COPEAUX DE PARMESAN FEUILLES DE ROQUETTE ET VINAIGRETTE DE MODENE	19.50€ 18.00€
ŒUF FERMIER CUIT A 65 °C, CHAMPIGNONS DE SAISON PUREE DE CELERI-RAVE ET PICKLES DE SHIMEJI	17.50€
POIVRONS DE CRISTAL « DE PUENTE » CONFITS, OIGNONS NOUVEAUX Y VENTRESCA DE BONITO	17.00€
MACEDOINE D'ARAIGNEE DE MER ET ŒUFS DE SAUMON, DES DE GAMBAS ET TOASTS	18.50€
ESTURGEON FUME DE YESA ET SON EMULSION DE TOMATE GELEE DE CAPRES ET SPHERIFICATION D'ALGUES	19.50€

**POUR CONTINUER...**

PETONCLES DU GOLFE DE GASCOGNE A LA PLANCHA (6 UNITES)	21.00€
SAUMON LEGEREMENT AFFINE ET ROTI, ACCOMPAGNE D'UN AÏOLI LEGER D'AIL NOIR CRUDITES DE FENOUIL ET NUAGE DE KATSUOBUSHI	22.50€
BAR ROTI ET SA PUREE DE PATATE DOUCE ASPERGES SAUVAGES ET TOMATES CERISES DESHYDRATEES	22.50€
FILET MIGNON DE BŒUF « MAITXENE » AU GRIL MILLE-FEUILLES DE POMME DE TERRE CROUSTILLANTE ET ERYNGII AU BEURRENOISETT	26.00€
JOUES DE BŒUF « MAITXENE » GLACEES ESPUMA DE POMME DE TERRE ET SON CROUSTILLANT	22.00€
PIEDS DE PORC DESOSSES, SAUCE ROMESCU ET QUEUE DE GAMBAS	20.00€
GIGOT D'AGNEAU DE LAIT CUIT A 72 °C PENDANT 12 HEURES AUX SOUPÇONS DE ROMARIN ET D'AGRAZ VERJUS (VINAIGRE DE NAVARRE)	28.00€
PIGEONNEAU ROYAL FRANÇAIS CUISINE DE FAÇON TRADITIONNELLE	25.00€

## NOS DESSERTS (ÉLABORÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER JOSÉ IGNACIO)

### **INTERNATIONAL**

PIÑA COLADA FAÇON MARRAKECH ET SES TEXTURES DE CITRON 8,00€

### **CLASSIQUE**

PAIN PERDU À LA VANILLE DE TAHITI CARAMÉLISÉE ET AUX AMANDES  
SERVI AVEC SA GLACE AU CAFÉ 8,00€

### **FULL CHOCOLAT**

BROWNIE, GELÉE DE FRAMBOISES ET GLACE MILKA 8,00€

### **NOTRE TERROIR**

NOTRE FAISSELLE ARTISANALE D'ULZAMA 8,00€  
AU GOÛT « KIZKILURRIN » DANS SON KAIKU

### **AMATEURS DE FROMAGE**

PLATEAU DE FROMAGES : IDIAZÁBAL FUMÉ, RONKARI, AUTXITXIA 16,00€  
GAZTAZARRA ET PÂTE DE COINGS, SERVIS AVEC DES GRESSINS ET DES NOIX

### **PARFUM D'ITALIE**

TIRAMISU ET SA GLACE AU CAMEL ET FRUITS ROUGES 8,00€

## CARTE SNACK

NOS CROQUETTES ONCTUEUSES AU JAMBON CRU IBERIQUE RATION 16.00€  
½ RATION 10.00€

NOTRE HAMBURGER ARTISANAL DE COTE DE BŒUF ANGUS 19.50€  
(FROMAGE DE CHEVRE, FEUILLES DE ROQUETTE, TOMATE SECHEE,  
OIGNON CAMELISE ET SAUCE BARBECUE AU CHIPOTLE)

AILES DE POULET AVEC NOTRE MARINADE SPECIALE 14,50€

PETITS CALAMARS EN FRITURE ET MINI POIVRONS DEL PADRÓN 18,00€

NACHOS À NOTRE FAÇON 17,50€

PAIN 1.90€

TOUS LES PRIX SONT TTC