

**BIENVENIDO A NUESTRO ESPACIO BOTÁNICO Y GASTRONÓMICO  
ANDRES PEÑAS Y SU EQUIPO**

**PARA EMPEZAR A DISFRUTAR**

JAMON IBÉRICO PURO BELLOTA D.O. LOS PEDROCHES CORDOBA CORTADO A CUCHILLO (PAN DE CRISTAL CON TOMATE)	RACION 26.00€ ½ RACION 20.00€
ENSALADA VERDE LA VERANDA (CANÓNIGOS, ESPINACAS, FRESA, AGUACATE PIÑONES, CEBOLLA ROJA, POLLO Y VINAGRETA DE CÍTRICOS Y MOSTAZA)	18.00€
STEAK TARTAR CLASICO DE TERNERADE NAVARRA YEMA DE HUEVO DE CASERIO Y SUS TOSTAS CARPACCIO DE VACUNO MAYOR, LASCAS DE PARMESANO RÚCULA Y VINAGRETA DE MODENA	19.50€ 18.00€
HUEVO DE CORRAL A 65º, SETAS DE TEMPORADA CREMOSO DE APIONABO Y SHIMEJI ENCURTIDA	17.50€
PIMIENTOS DE CRISTAL "DE PUENTE" CONFITADOS CON CEBOLLETA TIERNA Y VENTRESCA DE BONITO	17.00€
ENSALADILLA DE TXANGURRO CON HUEVAS DE SALMÓN DADOS DE LANGOSTINOS Y SUS TOSTADAS	18.50€
ESTURIÓN AHUMADO DE YESA CON EMULSIÓN DE TOMATE GELATINA DE ALCAPARRAS Y ESFERIFICACIONES DE ALGAS	19.50€

**PARA SEGUIR DISFRUTANDO**

ZAMBURIÑAS DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA (6 UD)	21.00€
SALMON LIGERAMENTE CURADO Y ASADO CON ALI OLI SUAVE DE AJO NEGRO CRUDITES DE HINOJO Y AIRE DE KATSUOBUSHI	22.50€
LUBINA RUSTIDA CON CREMOSO DE BONIATO TRIGUEROS Y CHERRYS DESHIDRATADOS	22.50€
SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR "MAITXENE" A LA PARRILLA MILHOJAS DE PATATACRUJIENTEY ERYNGII CON MANTEQUILLA NOISETTE	26.00€
CARRILLERA DE VACUNO MAYOR "MAITXENE" GLASEADA CON ESPUMA DE PATATAY SU CRUJIENTE	22.00€
MANITAS DE CERDO DESHUESADAS CON ROMESCU Y COLA DE LANGOSTINOS	20.00€
PALETILLA DE CABRITO LECHAL A 72º 12 HORAS CON TOQUES DE ROMERO Y AGRAZ VERJUS (VINAGRE DE NAVARRA)	28.00€
PICHÓN ROYAL FRANCES GUISADO ESTILO TRADICIONAL	25.00€

## NUESTROS POSTRES (HECHOS POR NUESTRO MAESTRO PASTELERO JOSÉ IGNACIO)

### **INTERNACIONAL**

PIÑA COLADA AL MARRAKECH CON LIMÓN EN TEXTURAS 8,00€

### **CLÁSICO**

TORRIJA DE VAINILLA TAHITÍ CAMELIZADA CON ALMENDRA Y HELADO DE CAFÉ. 8,00€

### **FULL CHOCOLATE**

BIZCOCHO BROWNIE CON GEL DE FRAMBUESA Y HELADO DE MILKA 8,00€

### **NUESTRA TIERRA**

NUESTRA CUAJADA ARTESANA DE ULZAMA CON GUSTO A "KIZKILURRIN" EN SU KAIKU 8,00€

### **AMANTES DEL QUESO**

TABLA DE QUESOS: IDIAZÁBAL AHUMADO, RONKARI, AUTXITXIA GAZTAZARRA Y MEMBRILLO CON PICOS Y NUECES 16,00€

### **AROMA ITALIA**

TIRAMISÚ CON HELADO DE CARAMELO Y FRUTOS ROJOS 8,00€

## CARTA SNACK

NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO RACION 16.00€  
½ RACION 10.00€

NUESTRA HAMBURGUESA ARTESANA DE CHULETÓN DE ANGUS 19.50€  
(QUESO DE CABRA, RÚCULA, TOMATE SECO, CEBOLLA CAMELIZADA Y SALSA BARBACOA DE CHIPOTLE)

ALITAS DE POLLO CON NUESTRA MARINADA 14,50€

CHIPIRONES FRITOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN 18,00€

NACHOS A NUESTRO ESTILO 17,50€

PAN 1.90€

TODOS LOS PRECIOS CON 10% IVA INCLUIDO

**WELCOME TO OUR BOTANICAL GASTRONOMY SPACE  
ANDRÉS PEÑAS AND HIS TEAM**

**TO BEGIN THE ENJOYMENT**

PURE BELLOTA IBERIAN HAM D.O. LOS PEDROCHES CORDOBA (HAND-CARVED) (GLASS BREAD WITH CRUSHED TOMATOES)	FULL PLATE €26.00 ½ PLATE €20.00
LA VERANDA GREEN SALAD (LAMB'S LETTUCE, SPINACH, STRAWBERRIES, AVOCADO, PINE NUTS, RED ONION AND CHICKEN WITH A CITRUS AND MUSTARD VINAIGRETTE)	€18.00
NAVARRÉ BEEF CLASSIC STEAK TARTARE FREE RANGE EGG YOLK ON TOAST AGED BEEF CARPACCIO, PARMESAN SHAVINGS ROCKET WITH A MODENA VINAIGRETTE	€19.50 €18.00
65º FREE RANGE EGG, SEASONAL MUSHROOMS CREAMY CELERIAC AND PICKLED SHIMEJIS	€17.50
"PUENTE" GLASS PEPPERS CONFIT WITH TENDER SPRING ONIONS AND WHITE TUNA BELLY	€17.00
DONOSTI-STYLE SPIDER CRAB SALAD WITH ROE PRAWN BITES AND MINI TOASTS	€18.50
YESA SMOKED STURGEON WITH A TOMATO EMULSION CAPER GELATINE AND ALGAE PEARLS	€19.50

**TO CONTINUE YOUR ENJOYMENT**

GRILLED CANTABRIAN VARIEGATED SCALLOPS (6)	€21.00
SLIGHTLY CURED BAKED SALMON WITH A MILD BLACK GARLIC AIOLI SAUCE CRUNCHY FENNEL AND KATSUOBUSHI WAFER	€22.50
ROASTED SEA BASS WITH CREAMY SWEET POTATOES DEHYDRATED WILD ASPARAGUS AND CHERRY TOMATOES	€22.50
GRILLED "MAITXENE" AGED BEEF SIRLOIN CRUNCHY POTATO AND KING TRUMPET MUSHROOM MILLEFEUILLE WITH HAZELNUT BUTTER	€26.00
GLAZED "MAITXENE" AGED BEEF CHEEKS WITH POTATO MOUSSE AND CRISP	€22.00
DEBONED PIG'S TROTTERS WITH ROMESCO AND PRAWN TAIL	€20.00
SHOULDER OF KID ROASTED AT 72º FOR 12 HOURS WITH TOUCHES OF ROSEMARY AND AGRAZ-VERJUICE (NAVARRÉ VINEGAR)	€28.00
FRENCH ROYAL PIGEON STEWED TRADITIONAL STYLE	€25.00

**OUR DESSERTS**  
**(MADE BY OUR MASTER PASTRY**  
**CHEF JOSÉ IGNACIO)**

**INTERNATIONAL**

MARRAKECH PIÑA COLADA WITH TEXTURED LEMON €8,00

**THE CLASSIC**

CARAMELIZED VANILLA TAHITI BREAD PUDDING WITH ALMONDS AND COFFEE ICE CREAM. €8,00

**FULL CHOCOLATE**

BROWNIE WITH RASPBERRY GEL AND MILKA ICE CREAM €8,00

**OUR LAND**

OUR ARTISAN ULZAMA JUNKET €8,00  
WITH THAT "KIZKILURRIN" FLAVOUR IN A KAIKU BOWL

**CHEESE LOVERS**

CHEESE PLATTER: SMOKED IDIAZÁBAL, RONKARI, AUTXITXIA €16,00  
GAZTAZARRA AND QUINCE WITH MINI BREADSTICKS AND NUTS

**ITALIAN AROMA**

TIRAMISU WITH CARAMEL ICE CREAM AND WILD BERRIES €8,00

**OUR SNACK MENU**

OUR CREAMY CROQUETTES WITH IBERIAN HAM FULL PLATE €16.00  
½ PLATE €10.00

OUR ARTISAN ANGUS STEAK BURGER €19.50  
(GOAT CHEESE, ROCKET, DRIED TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS  
AND CHIPOTLE BBQ SAUCE)

CHICKEN WINGS WITH OUR MARINADE €14,50

FRIED SQUID WITH PADRÓN PEPPERS €18,00

NACHOS OUR STYLE €17,50

BREAD €1.90

ALL PRICES INCLUDE 10% VAT

**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