

Yanetola

RESTAURANTE

2022



APERITIVOS RECOMENDADOS

Barrica 12 meses de Mahou, 7,0%	4,50€
Cerveza lager envejecida en barrica de roble con notas a cereal, caramelo y ahumados.	
Alhambra Pedro Ximénez, 8,0%	8,50€
Cerveza de bodega estilo Lager criada en antiguas barricas de Jerez de Pedro Ximénez, color castaño y una suave fragancia alcohólica.	
Caipirinha	9€
Cachaça, zumo de limón	
Aperol Splitz	9€
Aperol, espumoso y soda	
Coquet Gran Reserva Brut Nature D.O. Cava	6€
45% Xarello, 30% Macabeo, 25 Parellada	
Trepát Rosé D.O. Cava	5€
Trepát, Pinot Noir, 20% Garnacha	





MENÚ DE TEMPORADA

Se sirve a mesa completa

**De lunes a viernes
(excepto festivos)**

Aperitivo

El arroz meloso de crustáceos, vegetales de costa y alma de mar

Láminas de presa ibérica, papas horneadas y mantequilla "maître d'hotel"

Hojaldre caramelizado de crema diplomática y bollo de mantequilla helado

29€

MENÚ YANDIOLA

Se sirve a mesa completa

Para comenzar individualmente con:

Aperitivo

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

El arroz meloso de crustáceos, vegetales de costa y alma de mar

A elegir un plato principal:

Degustación de bacalaos tradicionales: Pil-Pil y Club Ranero

Lubina a la brasa y meuniere de espárragos

Cordero deshuesado, tubérculos asados

Láminas de presa ibérica, papas horneadas y mantequilla "maître d'hotel"

Y un postre:

Cremoso de chocolate, arenas de cacao y menta fresca

Otra Carrot Cake

39€





PRODUCTO & TEMPORADA

Jamón Ibérico Carrasco , D.O Guijuelo, a cuchillo.....	29/16€
Anchoa especial de Royo de Bermeo , en aceite de oliva	24€
Las croquetas , de Jamón Ibérico Carrasco	14€
Piparrak de Ibarra fritas	15€
Pimientos verdes del país	15€
Ensalada de tomate de caserío y cebolleta	15€
Ensaladilla , con ventresca de bonito	19€
Fritura andaluza	19€
Txangurro a la Donostiarra	21€
El arroz A Banda al horno (mínimo 2pax.).....	22€/pax
Degustación de ahumados artesanos	19€

LOS CLÁSICOS DE YANDIOLA

Terrina de foie de casa , sobre brioche, higos & olivas, reineta.....	21€
Atún rojo de almadraba , salmorejo suave de jalapeños, yema densa trufada	19€
Pulpo a la brasa , tirabeques y patatitas con una mahonesa de mojo rojo	24€
Alcachofas pasadas por la brasa , jugo de cebolla morada y patata cremosa	19€
Nuestro Steak Tartare de solomillo , preparado al momento	22€
Arroz de crustáceos , vegetales de costa y alma de mar	25€





ODA AL BACALAO

Bacalao al pil-pil	27€
Bacalao Club Ranero	27€
Bacalao a la Bizkaina	27€
Bacalao a la brasa	27€
Degustación, la de Pil-Pil y Club Ranero	29€
Bacalao frito, con pimientos confitados al estilo de Tolosa	27€
Las Kokotxas, al Pil-Pil	29€



A LAS BRASAS

Kokotxas de bacalao	28€
Lomo de Atún rojo de Almadraba,	28€
Ventresca de Atún rojo de Almadraba,	35€
Lomo de lubina a la brasa, meuniere de espárragos	29€
Chuleta de ganado mayor, patatas fritas y ensalada	49€/kg
Paletilla de cordero lechal, asado a baja temperatura, deshuesado y pasado por la brasa	27€
Láminas de presa ibérica, papas horneadas y mantequilla "maitre d'hotel"	27€



LOS POSTRES

Debido a su elaboración recomendamos pedirlos al principio

Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado	9€
Tarta de queso al horno, frutos rojos helados	9€
Cremoso de chocolate, lio-cítricos, arenas de cacao y menta fresca	9€
Torrija cremosa y crujiente, helado de mantecado	9€
Tartas artesanas: de manzana, de chocolate y la carrot cake	9€