

Yanetola

RESTAURANTE

2023





MENÚ DE TEMPORADA

Se sirve a mesa completa

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

Aperitivo

Arroz meloso de hongos

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

Un postre de aquí: Canutillo de Bilbao con helado de bollo de mantequilla

29€

MENÚ YANDIOLA

Se sirve a mesa completa

Para comenzar individualmente con:

Aperitivo

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

Arroz meloso de hongos, trufa negra y bacalao

A elegir un plato principal:

Degustación de bacalaos tradicionales: Pil-Pil y Club Ranero

Lubina a la brasa y meuniere de espárragos

Carrillera de ternera glaseada, parmentier y chips de boniato

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

Chuleta de vaca Rubia Gallega, patatas fritas y ensalada (2pers. suplemento 10€ por pers.)

Paletilla de cordero lechal, asado a baja temperatura, deshuesado y pasado por la brasa (suplemento 10€)

Y un postre:

Un postre de aquí: Canutillos de Bilbao con helado de bollo de mantequilla

Otra Carrot Cake

Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado

39€



IVA no incluido



PRODUCTO & TEMPORADA

Jamón Ibérico Carrasco, D.O Guijuelo, a cuchillo.....	29/16€
Anchoa especial del Cantabrico, en aceite de oliva.....	24€
Las croquetas, de Jamón Ibérico Carrasco	14€
Ensaladilla, con ventresca de bonito	19€
Ortiguillas crocantes	24€
Txangurro a la Donostiarra	21€
Salmón ahumado artesano de Keia	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 y kikos	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 meloso de hongos, trufa negra y bacalao	27€
Begihaundis, en su tinta	27€
Ternera melosa y glaseada, chorizeros asados	26€
Risotto de pichón, Comtè 30 meses, la pechuga al carbón y ali olis vegetales.....	26€



IVA no incluido



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€
Lomo de lubina a la brasa, meuniere de espárragos	29€
Rodaballo a la brasa con patata encebollada	28€
Chuleta de vaca Rubia Gallega, patatas fritas y ensalada	54€/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€
Creroso de chocolate, lio-cítricos, arenas de cacao y menta fresca	9€
Torrija cremosa y crujiente, helado de mantecado	9€
Otra Carrot cake	9€



IVA no incluido