

MENÚ DE TEMPORADA 39€

De lunes a viernes al mediodía
(Excepto festivos)

MENÚ YANDIOLA 49€

Se sirve a mesa completa

Para Comenzar Individualmente Con:

Atún De La Almadraba Gadira, Salmorejo Suave De Jalapeños, Yema Densa Trufada Y Kikos
Arroz Meloso De Crustáceos Y Alma De Mar

A Elegir Un Plato Principal:

Degustación De Bacalaos Tradicionales: Pil-Pil Y Club Ranero
La Merluza A La Brasa, Salteado De Patata, Cebolleta Y Tomate Concassé
Presa Ibérica De Carrasco A La Brasa Con Toques Torrefactos
Ternera Glaseada al estilo tradicional

Chuleta De Ganado Mayor, Maduración De 40 Días (Para 2 Personas, Suplemento 10€/Pers.)
Paletilla De Cordero Lechal, Asado A Baja Temperatura, Deshuesado Y Pasado Por La Brasa
(Para 2 Personas, Suplemento 10€/Pers.)

Y Un Postre:

Cremoso De Chocolate, Lio-Cítricos, Arenas De Cacao Y Helado De Praliné
Hojaldre Caramelizado De Crema Y Bollo De Mantequilla Helado

PRODUCTO & TEMPORADA

Jamón Ibérico Cortado A Cuchillo

De La Casa Carrasco, D.O Guijuelo..... 36€

Las Croquetas, De Jamón Ibérico Carrasco 21€

Anchoa Especial Del Cantábrico,

En Aceite De Oliva 25€

Alistado O Gamba Roja A La Brasa (4uds.)... 39€

Colas De Cigalitas A La Sartén Con P.X. 32€

Almejas A La Brasa..... 40€

Ostras Especial La Belle (4 Uds.)

Salina Y Carnosa, Alta Normandía 27€

Caviar Mercurius Hybrid (Huso Dauricus Y

Acipenser) (30grs.), Coliflor Y Madreperla . 118€

LOS CLÁSICOS DE YANDIOLA

Ensalada Salmón Ahumado, Langostinos Y Escarola Frissé 29€

Nuestro Steak Tartare De Solomillo, Preparado Al Momento Y Picante Al Gusto 32€

Atún De La Almadraba Gadira, Salmorejo Suave De Jalapeños, Yema Densa Trufada Y Kiko 29€

Pulpo A La Brasa, Tirabeques Y Papitas Con Una Mahonesa Suave De Mojo 34€

Alcachofas Pasadas Por La Brasa, Jugo De Cebolla Morada Y Parmentier De Patata Asada..... 27€

Arroz Meloso, De Crustáceos Y Alma De Mar..... 36€

IVA incluido

ODA AL BACALAO

Bacalao En Cualquiera De Las Recetas Clásicas: Pil-Pil, Bizkaina o Club Ranero	32€
Una Degustación De Bacalao: Pil-Pil Y Club Ranero	33€
Lomo De Bacalao A La Brasa Y Salteado De Patata Y Cebolleta.....	32€
Las Kokotxas, Al Pil-Pil o A La Brasa	39€

TRADICIÓN

Merluza A La Koskera, En Salsa Verde Con Almejas	39€
La Merluza Rellena De Txangurro En Fondo De Marisco.....	37€
Begihaundis En Su Tinta	35€
Callos Y Morros En Salsa Bizkaina	28€
Ternera Glaseada al estilo tradicional	32€

A LAS BRASAS

Según las capturas del día:

Arraingorri	75€/Kg.	Lomo De Mero	39€
Besugo De Anzuelo	110€/Kg.	Rape Negro	77€/Kg.

Acompañados de un gratén de patata, queso y crema de leche al horno

Las carnes:

La Presa Ibérica De La Casa Carrasco, D.O. Guijuelo, Con Toques Torrefactos Y Tubérculos Asados....	34€
Paletilla De Cordero Lechal, A Baja Temperatura, Deshuesada, Pasada Por La Brasa Y	
Patatas Asadas "A Los 40 Ajos" (Para 2pers.)	34€/Pers.
Chuleta De Ganado Mayor, Maduración De 40 Días Con Patatas Fritas,	
Ensalada De Lechuga Y Cebolleta	78€/Kg.

LOS POSTRES

Debido a su elaboración recomendamos pedirlos al principio

Hojaldre Caramelizado De Crema, Bollo De Mantequilla Helado.....	14€
Tarta De Queso Al Horno, Frutos Rojos Helados	14€
Creoso De Chocolate, Lio-Cítricos, Arenas De Cacao Y Menta Fresca	13€
Torrija Cremosa Y Crujiente, Helado De Mantecado	14€
Bakio's lemon pie, limón, Seagram's y regaliz	14€

IVA incluido