

MENÚ DE TEMPORADA 39€

De lunes a viernes al mediodía
(Excepto festivos)

MENÚ YANDIOLA 49€

Se sirve a mesa completa

Para Comenzar Individualmente Con:

Espárragos a la brasa, brotes y tubérculos asados
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	Alistado O Gamba Roja A La Brasa (4uds.) .. 39€
De La Casa Carrasco, D.O Guijuelo.....	36€
Las Croquetas, De Jamón Ibérico Carrasco	21€
Anchoa Especial Del Cantábrico,	
En Aceite De Oliva	25€
Pimientos verdes fritos del país	15€
Perretxikos salteadas a la brasa o en	
revuelto	26€
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

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€
Creroso 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