

Yanetola

RESTAURANTE

2022



APERITIVOS

CERVEZAS

Alhambra Verde, 6,4% 4€
Compleja, con fragancia alcohólica con notas de lúpulo floral y fresco, plátano y manzana roja, aromas delicados a tostados y caramelo de las maltas.

Barrica 12 meses de Mahou, 7,0% 4,50€
Cerveza lager envejecida en barrica de roble con notas a cereal, caramelo y ahumados.

Alhambra Baltic Porter, 7,8% 5,75€
De color marrón muy oscuro, casi negro, con predominio a las notas tostadas a café y chocolate con un ligero toque ahumado.

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.

Casimiro Mahou trigo, 6,4% 5,75€
Definida por un marcado carácter especiado y frutal, una abundante espuma cremosa, cerveza ligera con notas cítricas y muy refrescante.

Yakima Valley, IPA de San Miguel, 6,1% 4€
Cerveza dorada con aroma de carácter principalmente cítrico y en boca cerveza con cuerpo y un amargor marcado, agradable, ligeramente persistente

Selecta de San Miguel 6,2% 4€
Cerveza dorado intenso con aroma de malta muy predominante con notas de caramelo y naranja, en boca textura ligera y balance equilibrado de caramelos y amargor

COCKTAILS

Mojito 9€
Havana 3, azúcar de caña, limón, hierba buena

Daiquiri 9€
Havana 3, zumo de limón

Margarita 9€
Olmeca, Triple seco, zumo de limón

Goodfather 9€
Jack Daniels macerado en barrica de P.X., Amaretto

Bloody Mary 9€
jugo de tomate, Absolut, sal y un toque de picante

Dark 'n' stormy 9€
Havana 7, ginger beer, lima y jengibre

Negroni 9€
Seagrams, Campari, vermouth Petroni y un toque de angostura

Caipirinha 9€
Cachaça, zumo de limón

Moscow Mule 9€
Absolut, ginger beer, lima

Whisky Sour 9€
Jack Daniels Honey, limón, canela

MENÚ DE TEMPORADA

Se sirve a mesa completa

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

Algodón de foie

*Atún rojo marinado, salmorejo suave de jalapeños, yema densa trufada
Alcachofas pasadas por la brasa, Parmentier y jugo de cebolla morada de Zalla
El arroz meloso de crustáceos, vegetales de costa y alma de mar*

*Revuelto de trufa negra a baja temperatura
Begis en su tinta y risotto de Idiazábal ahumado
Láminas de presa ibérica, papas horneadas y mantequilla "maître d'hotel"*

*Esponja de intxaursaltsa, espumoso de morokil y helado de mantecado
Carrot Cake rota
Hojaldre caramelizado de crema diplomática y bollo de mantequilla helado*

29€

MENÚ YANDIOLA

Se sirve a mesa completa

Para comenzar individualmente con:

Algodón de foie

*Atún rojo marinado, salmorejo suave de jalapeños, yema densa
Risotto de trufa negra*

A elegir un plato principal:

*Degustación de bacalao tradiciones: Pil-Pil y Club Ranero
Lubina a la brasa y meuniere de espárragos
Chuleta de ganado mayor, patatas fritas y ensalada (para 2pax)
Ternera en 72 h, tubérculos y jugo de verduras asadas*

Y un postre:

*Cre moso de chocolate, arenas de cacao y menta fresca
Tarta fina de manzana, hojaldre y helado de vainilla*

39€



PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico Carrasco , D.O Guijuelo, a cuchillo	29/16€
Terrina de foie de casa , sobre brioche, higos & olivas, reineta	19€
Degustación de ahumados artesanos	15€
Anchoa especial de Rojo de Bermeo , en aceite de oliva	24€
Las croquetas , de Jamón Ibérico Carrasco	10€
Atún rojo marinado , salmorejo suave de jalapeños, yema densa trufada	16€
Pulpo a la brasa , tirabeques y patatitas con una mahonesa de mojo rojo	19€
Alcachofas pasadas por la brasa , jugo de cebolla morada y patata cremosa	19€
Fritura andaluza : txipis, ortiguillas, pescaítos	19€
Ostras al natural Guillardau nº3 (unidad)	3,60€
Nuestro Steak Tartare de solomillo , preparado al momento	19€
Arroz de crustáceos , vegetales de costa y alma de mar	22 €



ODA AL BACALAO

Bacalao al pil-pil	25€
Bacalao Club Ranero	25€
Bacalao a la Bizkaina	25€
Degustación , la de Pil-Pil y Club Ranero	27€
Bacalao frito , con pimientos confitados al estilo de Tolosa	25€
Las Kokotxas , al Pil-Pil	26€

A LAS BRASAS



Kokotxas de bacalao	26€
Lomo de lubina a la brasa , meuniere de espárragos	29€
Chuleta de ganado mayor , patatas fritas y ensalada	49€/kg
Cordero lechal , asado a baja temperatura, deshuesado y pasado por la brasa	24€
Láminas de presa ibérica , papas horneadas y mantequilla "maitre d'hotel"	24€

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€

LA SELECCIÓN DE BODEGA DEL MES

BLANCOS

	Botella/ Copa	
Mistiguët Brut Nature, Cava, Macabeo, Xarel-lo y Parellada	19€/	3,5€
Perrier Jouët, Grande Brut, Pinot noir, Meunier, Chardonnay	72€	
Mendraká 2020 , D.O, Bizkaiko Txakolina, Hondarribi Zuri	19€/	3,5€
Animoso, D.O. Rueda, Verdejo	19€/	3,5€
Montenovo de Valdesil, D.O. Valdeorras, Godello	19€/	3,5€
Coto de Hayas, D.O. Somontano, Chardonnay 100%	19€/	3,5€

TINTOS

	Botella/ Copa	
Aldai 2019, D.O.ca Rioja, Tempranillo	19€/	3,5€
Pies Negros 2019, D.O.ca Rioja, Tempranillo, Graciano	25€/	4,5€
Pow 2016, D.O. Somontano, Garnacha	23€/	4€
Olmedillo 2018, D.O. Ribera del Duero, Tinta del País	27€/	4,75€
Bigardo 2019, D.O. Toro, Tinta de Toro	25€/	4,5€