

*Yanetola*

RESTAURANTE

2022





## MENÚ DE TEMPORADA

**Se sirve a mesa completa**

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

*Aperitivo*

*Arroz meloso de crustáceos, vegetales de costa y alma de mar*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Bizcocho diplomático caramelizado con 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*

*Arroz meloso de crustáceos, vegetales de costa y alma de mar*

\*\*\*

**A elegir un plato principal:**

*Degustación de bacalao tradicionales: Pil-Pil y Club Ranero*

*Lubina a la brasa y meuniere de espárragos*

*Paletilla de cordero deshuesado, terminado a la brasa, tubérculos asados*

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

**Y un postre:**

*Cre moso de chocolate, arenas de cacao y menta fresca*

*Bizcocho diplomático caramelizado con 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€
Degustación de ahumados artesanos .....	19€
Hongos a la brasa, meloso de yema de caserío, melanosporum y emulsión de ajo negro .....	24€



## 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€
El arroz A Banda al horno (mínimo 2pax.).....	22€/pax
Arroz de crustáceos, vegetales de costa y alma de mar .....	25€
Begihaundis, en su tinta .....	27€
Ternera melosa y glaseada, jugo de verduras asadas .....	26€
Risotto de pichón, Comtè 30 meses, la pechuga al carbón y ali olis vegetales.....	26€



## 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€
Chuleta de ganado mayor, 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€
Solomillo, tubérculos asados .....	26€



## 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€



IVA no incluido