

Janetola

RESTAURANTE

2023





MENÚ DE TEMPORADA

Se sirve a mesa completa

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

Aperitivo

Arroz meloso de crustáceos y alma de mar

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

Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado

30€

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 y alma de mar

A elegir un plato principal:

Degustación de bacalao tradicionales: Pil-Pil y Club Ranero

Lubina a la brasa, romescu y meuniere de trigueros

Ternera melosa y crujiente, parmentier y jugo de verduras asadas en brasa

Láminas de presa ibérica, papas horneadas y mantequilla "mâitre 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:

Cre moso de chocolate, lio-cítricos, arenas de cacao y menta fresca

Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado

42€



IVA no incluido



PRODUCTO & TEMPORADA

Jamón Ibérico Carrasco, D.O Guijuelo, a cuchillo.....	29/16€
Anchoa especial del Cantábrico, en aceite de oliva.....	24€
Las croquetas, de Jamón Ibérico Carrasco	18€
Ensaladilla, con ventresca de bonito	22€
Ortiguillas crocantes	24€
Txangurro a la Donostiarra	24€
Salmón ahumado artesano de Keia	22€
Ensalada de tomate de caserío y ventresca.....	22€
Pimientos del país, fritos	14€
Piparrak fritas	14€

LOS CLÁSICOS DE YANDIOLA

Terrina de foie de casa, sobre brioche, higos & olivas, reineta.....	24€
Pulpo a la brasa, tirabeques y patatitas con una mahonesa de mojo rojo.....	27€
Alcachofas pasadas por la brasa, jugo de cebolla morada y patata cremosa.....	22€
Nuestro Steak Tartare de solomillo, preparado al momento	25€
Arroz meloso de crustáceos y alma de mar.....	29€
Begi haundis, en su tinta	29€
Con 60 horas, taco de ternera melosa y glaseada, choricerros asados	28€

NUESTRA ALMADRABA DE ATÚN ROJO

Taquitos de lomo negro, salmorejo suave de jalapeños, yema densa trufada y kikos	23€
Dos partes en tartar, tarantelo y ventresca, emulsión de soja, cítricos y crispy de nori y sésamo	24€
El carpaccio de ventresca, al natural	28€

A las brasas, acompañado con patatas revolconas

Tarantelo (lomo blanco)	27€
Parpatana (parte de la ijada)	29€
Ventresca (barriga).....	35€



IVA no incluido



ODA AL BACALAO

Bacalao al pil-pil	29€
Bacalao Club Ranero	29€
Bacalao a la Bizkaina.....	29€
Bacalao a la brasa	29€
Degustación, la de Pil-Pil y Club Ranero	29€
Bacalao frito, con pimientos confitados al estilo de Tolosa.....	29€
Las Kokotxas, al Pil-Pil.....	29€

A LAS BRASAS

Kokotxas de bacalao	29€
Lomo de lubina, romescu y meuniere de espárragos	32€
Rodaballo, con patata encebollada	32€
Chuleta de vaca Rubia Gallega, patatas fritas y ensalada	55€/kg
Paletilla de cordero lechal, asado a baja temperatura, deshuesado y pasado por la brasa	29€
Láminas de presa ibérica, papas horneadas y mantequilla "maitre d'hotel"	28€
Solomillo con milhojas de patata y bacon	29€

LOS POSTRES

Debido a su elaboración recomendamos pedirlos al principio

Hojaldre caramelizado de crema, bollo de mantequilla helado.....	11€
Tarta de queso al horno, frutos rojos helados.....	12€
Cremoso de chocolate, lio-cítricos, arenas de cacao y menta fresca.....	10€
Torrija cremosa y crujiente, helado de mantecado	11€
Pera al Pedro Ximénez, galleta tostada y salada, vainilla helada	11€



IVA no incluido