







Carta de Otoño



Entrantes

	Bloody Mary de ajoblanco, CENTOLLO y melón	8 €
	BOGAVANTE asado a la vainilla y cremoso de placton	23 €
	Tarrina de FOIE al caramelo de vinagre "Orduña Ozpin"	13 €
	Ramen de BEGIHAUNDI y fideos de su tinta	15 €
	Menestra de VERDURAS de temporada	16 €
	Crema de TRIGUEROS a la brasa y HUEVO Euskal Oiloa asado	13 €
	MEJILLONES Y KOKOTXAS, jugo de coco y curry verde	16 €
	Arroz caldoso de BOGAVANTE (Mínimo 2 pax. Reserva con 24 horas de antelación)	25 € pax.

Pescados

	SALMÓN a la salvia, lima y tikka masala	16 €
	Ventresca de ATÚN ROJO marinada, encurtido de cebolla y mango, y mahonesa de alga wakame	16 €
	Centro de MERLUZA, ALMEJAS y salsa verde de perifollo	17 €
	PULPO a la brasa, reducción de granada y crema trufada	16 €
	Centro de BACALAO confitado, mango y cremoso de té matcha	16 €
	Lomo de LUBINA asado, hongos y crema de hortalizas "Billat Savarin"	22 €

Carnes

	CARRILLERA de lechal, setas del día y teriyaki	16 €
	RABO DE BUEY deshuesado, guisado de manera tradicional	16 €
	Lomo bajo de TERNERA, natillas de hongos y crema dulce de pera	16 €
	COSTILLAR DE VACA VIEJA lacado, crema de hinojo e higos	16 €
	SOLOMILLO DE TERNERA a la broche. Con hongos, puré de manzana y crema de coliflor (Min. 2 pax)	20 €
	SOLOMILLO DE CIERVO marinado y perigourdine de eucalipto	20 €

Postres

	SANDÍA, frambuesa y albahaca	7 €
	Ruso de AVELLANA, CANELA Y CHOCOLATE BLANCO	7 €
	Pastel de QUESO al horno y helado de polen	7 €
	Mucho CHOCOLATE	7 €
	Tatín de MANZANA y helado de leche del día	7 €

Todos los platos con el distintivo , forman parte de la carta tradicional del Restaurante Artagan.

10% IVA incluido

Disponemos de Información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes: Reglamento (UE) N°1169/2011.