

FRIOS

RESTAURANTE BIARRITZ

-  Jamón Ibérico de Bellota con pan con tomate natural 26,00€
-   Carpaccio de ciervo con vinagreta de pistachos 18,00€
  y virutas de queso de cabra
-   Tatakí de vaca mayor seleccionada con aligot al roquefort, 22,00€
  salsa Teriyaki y sésamo
-   Tarrina de Foie-Gras hecho en casa con confitura de rosas 20,00€
y puré de mango
-   Ensalada de queso de cabra con crujientes de ibéricos 18,00€

-   Ensalada de tomate rosa de Barbastro con ventresca 18,00€
de bonito
-   Cogollos de Tudela con ventresca de bonito, anchoas de 18,00€
santoña y pimientos del piquillo
- Ensalada de perdiz roja de campo con verduras 20,00€
escabechadas
-   Ensalada de atún rojo a la plancha con chutney de tomate 23,00€
y espinacas crudas

CALIENTES

RESTAURANTE BIARRITZ

 	Vieiras salteadas con corazón de alcachofas y puré de celerí	23,00€
	Arroz cremoso de boletus	18,00€
	Verduras de temporada a la brasa con salsa Romescu	16,00€
	Caracoles asados con ajoaceite y ali-oli	13,00€ Doble 21,00€
	Migas del pastor con huevos fritos y uvas	10,00€
	Arroz meloso de perdíz roja de campo	20,00€
 	Huevos rotos con Jamón Ibérico / Foie-Gras / Chistorra	16,00€
 	Salteado de boletus con crema de jamón y huevo poché	20,00€
	Escalope de foie fresco con manzanas	22,00€
 	Chistorra a la brasa con pan con tomate natural	14,00€
 	Longaniza de Graus a la brasa con pan con tomate natural	14,00€
 	Ensalada templada de chipirones con mayonesa negra y mermelada de cebolleta	21,00€

PESCADOS

RESTAURANTE BIARRITZ

-  Pulpo a la plancha con puré de boniato y aceite de pimentón 24,00€
-   Taco de bacalao gratinado con ali oli y fritada de pimientos 24,00€
-  Kokotxas de merluza al pil pil 24,00€
-  Tronco de merluza de pincho al estilo Orio con almejas 24,00€
-  Rapito asado al estilo orio 23,00€
-    Lubina salvaje asada con patatas panadera y refrito 24,00€ | 2pax 46,00€
-  Rodaballo salvaje al horno con refrito (2 personas) 48,00€
-  Cogote de merluza al horno con patatas panadera 22,00€

CARNES

RESTAURANTE BIARRITZ

-  **Chuletón de Vaca Mayor Seleccionada a la teja** S/P
con patatas fritas y pimientos del piquillo
-  **A la brasa:**
- **Costillas de cordero de Aragón** 18,00€
 - **Solomillo de Vaca Mayor Seleccionada** 25,00€
 - **Entrecot de Vaca Mayor Seleccionada** 25,00€
 - **Entrecot de Angus** 32,00€
 - **1/2 Conejo Ibérico con ajoaceite y ali oli** 18,00€
- Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura** 25,00€
- Lingote de cochinillo de Segovia a baja temperatura con puré de boniato** 23,00€
-  **Ciervo estofado a la austriaca** 20,00€
-  **Magret de pato asado con puré de manzana y salsa de moscatel** 21,00€

****Posibilidad de todas las opciones SIN GLUTEN****

 @restaurantebiarritz_


Restaurante Asador
BIARRITZ

VEGETARIANOS

RESTAURANTE BIARRITZ

 Arroz cremoso de boletus 18,00€

  Burrito de hortalizas y queso de cabra con ensalada 15,00€

 Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romescu 16,00€

VEGANOS

RESTAURANTE BIARRITZ

Fideos udón salteados con curry y tofu 15,00€

  Burrito de hortalizas y tofu con ensalada 15,00€

POSTRES

RESTAURANTE BIARRITZ

 Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesa (20´)	7,50€
 Hojaldre de manzana caramelizada con salsa inglesa (25´)	7,50€
 Tarta de queso Biarritz con arándanos	7,00€
 Torrija caramelizada con helado de vainilla	7,00€
 Arroz con leche casero	5,50€
 Cuajada de leche de oveja con nueces y miel	6,50€
 Flan de huevo con nata	5,50€
 Helado de la casa tres sabores	6,50€
 Pastel ruso con chocolate negro y nata	6,50€
 Tabla de quesos con membrillo y nueces	10,00€
 Sorbetes de: Limón al cava Mandarina con vodka Manzana con calvados	6,50€

****Se recomienda pedir al principio de la comida aquellos postres que tienen un mayor tiempo de elaboración****

