



menu avant printemps

Salade tiède de txipirons (petits calamars)

Ensalada templada de chipirones

Ou/o

Foie gras de canard entier mi-cuit et sa gelée de truffe

Foie gras entero de pato mi-cuit con su gelé de trufa

Ou/o

Vol au vent aux ris de veau

Volavanes rellenos de lechezuelas de ternera



Blanquette de veau en sauce

Blanqueta de ternera en salsa

Ou/o

Brandade de morue

Brandada de bacalao

Ou/o

Épaule d'agneau au four sur lit de pommes de terre

Espalda de cordero al horno con patatas panadera



Fondant de chocolat

Fondant de chocolate

Ou/o

Fraises avec chantilly

Fresas con nata

Ou/o

Tarte glacée crocanti

Tarta helada crocanti



Pain, vin D.O Rioja et café inclus

Pan, vino D.O Rioja y café incluidos

18,00[€]

par personne – TVA incluse
por persona – IVA incluido

ET CUMULEZ
10%
AVEC LA CARTE
VENTA PEIO

PEIO
restaurants



Suggestions du Chef



| | |
|---|--------------|
| Salade tiède de txipirons (petits calamars) Ensalada templada de chipirones | 6,90€ |
| Foie gras de canard entier mi-cuit et sa gelée de truffe Foie gras entero de pato mi-cuit con su gelée de trufa | 6,90€ |
| Vol au vent aux ris de veau Volavanes rellenos de lechezuelas de ternera | 5,70€ |
| Blanquette de veau en sauce Blanqueta de ternera en salsa | 7,90€ |
| Brandade de morue Brandada de bacalao | 8,90€ |
| Épaule d'agneau au four sur lit de pommes de terre Espalda de cordero al horno con patatas panadera | 9,80€ |
| Fondant au chocolat Fondant de chocolate | 2,90€ |
| Fraises avec chantilly Fresas con nata | 2,50€ |
| Tarte glacée crocanti Tarta helada crocanti | 2,50€ |

