

LE CAFÉ

MENÚ DEL DÍA DAILY MENU

Aperitivos Starters

Ensalada de pollo lumagorri escabechado, carpaccio de tomate y pesto
Pickled Luma Gorri "Farm" chicken salad, tomato carpaccio and pesto

Arroz cremoso de verduras, vieiras y crudites
Creamy rice with vegetables, scallops and crudites

Lentejas estofadas con foie
Braised lentils with foie

Principales Main courses

Taco de bacalao confitado, brandada de gambas y ajo negro
Cod confit taco, shrimp brandade, and black garlic

Cabracho al horno, polenta cremosa y ajili
Baked scorpion fish, creamy polenta, and garlic vinaigrette

Canelon de rabo crujiente, compota de pera y jugo de tempranillo
Crispy oxtail cannelloni, pear compote and Tempranillo juice

Postres caseros Artisan Desserts

Brownie, migas de pistacho y sorbete de fresa
Brownie, pistachio crumbs, and strawberry sorbet

Cuajada con helado de avellana
Curd with hazelnut ice cream

Surtido de sorbetes y helados artesanos
Assortment of artisan sorbets and ice cream

Vino y Agua Mineral
Wine and Mineral Water

Lunes a Viernes 34€ / Monday to Friday 34€
Fines de Semana y Festivos 38€ - Weekend and Bank Holidays 38€
Entrante y postre 27€ - Principal y postre 29€
Starter & dessert 27€ - Main course & dessert 29€

GRAN HOTEL DOMINE

LE CAFÉ

CARTA MENU

Jamón ibérico con tomate rallado y cortezas de pan Iberian Ham with grated tomato and bread crust	20€
Lomo Ibérico con tomate rallado y picos Iberian loin with grated tomato and crunchy bread	18€
Tabla de quesos del país con sus guarniciones Local cheese board with fittings	18€
Anchoas del cantábrico en salazón y cremoso de idiazabal Bay of Biscay salted anchovies and Idiazabal mouse	18€
Ventresca de atún en aceite de oliva y vinagreta de verduras Tuna belly with oliveoil and vegetable vinaigrette	16€
Ensalada domine (lechugas crocantes, salmón, mozzarella, maíz...) Domine salad (assorted lettuce, salmon, mozzarella, sweet corn...)	18€
Tempura de verduras con salsa de soja Vegetable tempura with sweet soy sauce	16€
Surtido de croquetas (jamón, espinacas y bacalao) Homemade croquettes (Iberian ham, spinachs and cod)	14€
Tiras de pollo luma gorri crispy, cremoso de curry y salsa de miel Luma Gorri "Farm" chicken fingers, curry cream, and honey sauce	16€
Gajos de patatas asadas, salsa picante y pesto Roasted potato wedges, spicy sauce and pesto	14€
Crema de calabaza a la naranja y croutons Pumpkin cream with orange and croutons	16€
Sándwich club de pollo luma gorri o bonito con guarnición de patatas fritas Club sandwich with Luma Gorri "Farm" chicken or Bay of Biscay tuna and French fries	18€
Burguer de buey Valle de Esla, salsa de queso Idiazabal ahumada y tomate asado Local ox burger, Idiazabal cheese sauce and roasted tomato	18€
Postre de la casa Homemade dessert	10€
Fruta de temporada cortada Seasonal fruit	10€
Surtido de helados y sorbetes artesanos Assortment of artisan ice cream and sorbets	10€

IVA incluido/ VAT included

Nuestros productos pueden contener alérgenos como ingredientes, consúltenos para cualquier aclaración
Our products may contain allergens as ingredients, please contact our staff if you have any doubt

LE CAFÉ

VINOS TINOS / RED WINES

D.O. CA. RIOJA

Campillo Crianza (Tempranillo)	23€
Campillo Reserva (Tempranillo)	25€
Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo)	25€
Muga Crianza	25€
Viña Ardanza Reserva	32€
Muga Crianza (Botella 3/8)	19€
Viña Ardanza Reserva (Botella 3/8)	23€

D.O. Ribera del Duero

Portia Crianza	25€
----------------	-----

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Txakoli Yeup	23€
Enate Chardonay 234	23€
Marqués de Riscal (Rueda Verdejo)	24€
Maior de Mendoza Albariño	25€

VINOS ROSADOS / WHITE WINES

Gran Feudo	24€
Cresta Rosa	19€

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

Moët Chandon Brut Nature	60€
Cava Ars Collecta Codorniu	40€

IVA incluido/VAT included
