

LE CAFÉ

ESPECIALES LE CAFÉ LE CAFÉ SPECIAL DISHES

Aperitivos Starters

Ensalada de pollo luma gorri escabechado, mousse de aguacate y vinagreta de frutos rojos
Pickled "Farm" chicken salad, avocado mousse and red berry vinaigrette

Gazpacho de mango, ceviche de vieiras y aceite de aromáticos
Mango chilled "gazpacho", scallop ceviche and scent oil

Pasta casarecce al pesto de tomate y mejillones al azafrán
Casarecce pasta with tomato pesto and mussels with saffron

Principales Main courses

Chipirones en su tinta, con cous cous en salsa verde.
Squid in its black sauce, parsley and garlic cous cous

Merluza al horno, pisto al Idiazabal y toffe de cebolla morada.
Baked hake, Idiazabal cheese and zucchini stew, purple onion toffee

Costilla de euskal txerri glaseada, polenta cremosa de tomate y jugo agridulce.
Glazed local pork ribs, tomato polenta and sweet and sour juice

Postres caseros Artisan Desserts

Torrija caramelizada a la antigua, muselina de cítricos y helado de avellanas
Caramelized traditional French toast, citric muselina and hazelnut ice cream

Panna cotta de coco, sorbete de piña y granizado de ron
Coconut panna cotta, pineapple sorbet and rum slush

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€
Entrante y postre 24€ - Principal y postre 26€
Fines de semana y festivos 38€ / Weekends and Bank Holidays 38€
Starter & dessert 27€ - Main course & dessert 29€

GRAN HOTEL DOMINE

LE CAFÉ

CARTA MENU

Jamón y lomo ibérico con tomate rallado y picos Iberian ham and loin with grated tomato and breadsticks	20€
Tabla de quesos del país Local cheese board	18€
Anchoas del cantábrico en salazón acompañadas de emulsión de piquillos Bay of Biscay salted anchovies with roasted pepper emulsion	18€
Ensalada domine (lechugas crocantes, salmón, mozzarella, maíz...) Domine salad (assorted lettuce, salmon, mozzarella, sweet corn...)	16€
Tempura de bacalao con mahonesa de wasabi Tempura battered cod with wasabi mayonnaise	16€
Croquetas de jamón caseras Homemade Iberian ham croquettes	14€
Tiras de pollo luma gorri crispy, cremoso de curry y salsa de miel "Farm" chicken fingers, curry cream and honey sauce	15€
Gajos de patatas asadas, salsa picante y pesto Roasted potato wedges, spicy sauce and pesto	14€
Sándwich club de pollo luma gorri o bonito con guarnición de patatas fritas Club sandwich with 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€
Surtido de helados y sorbetes artesanos Assortment of artisans ice cream and sorbets	10€

IVA incluido/ VAT included

GRAN HOTEL DOMINE

LE CAFÉ

VINOS TINOS / RED WINES

D.O. CA. RIOJA

Campillo Crianza (Tempranillo)	23€
Campillo Reserva (Tempranillo)	25€
Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo)	21€
Muga Crianza	25€
Viña Ardanza Reserva	32€
Muga Crianza (Botella 3/8)	18€
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)	23€
Maior de Mendoza Albariño	25€

VINOS ROSADOS / WHITE WINES

Gran Feudo	19€
Cresta Rosa	19€

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

Moët Chandon Brut Nature	60€
Cava Ars Collecta Codorniu	27€

IVA incluido/ VAT included
