

SINGULAR

IÑIGO LAVADO

*“Para que lo cotidiano se convierta en extraordinario,
solamente hay que abrir los ojos”*

ENTRANTES

<i>Salmorejo tradicional / Con jamón y huevo</i>	8,90 €
<i>Tomate fresco asado con crema de rúcula y lascas de bacalao</i>	10,90 €
<i>Verdura de temporada y huevo escalfado</i>	9,90 €
<i>Gratinado de calabaza y zanahorias estofadas al parmesano</i>	10,90 €
<i>Espuma de patata asada con hongos guisados / Y huevo de caserío</i>	9,90 €
<i>Alcachofas fritas con emulsión de tomate y parmesano</i>	9,90 €
<i>Ravioli de setas y hongos con virutas de jamón ibérico</i>	10,90 €
<i>Bomba Thai / Brioche relleno de carne guisada ligeramente picante, curry y huevo de codorniz</i>	8,90 €
<i>Tartar de Atún rojo con aguachile / Suplemento de 2€ en menú</i>	13 €
<i>Pochas con almejas</i>	10 €
<i>Pasta al huevo con langostinos, jugo de marisco y piñones</i>	11 €
<i>Fideuá de langostinos y calamar / Para 2 personas</i>	20 €

** Agua, pan e IVA incluidos para todos nuestros clientes.*

PESCADOS

<i>Salmón a la sartén con crema fina de ajos asados</i>	12 €
<i>Txipirones a la plancha con cama de Pelayo y su tinta</i>	12 €
<i>Atún rojo encebollado</i> / Suplemento de 4€ en menú	16 €
<i>Taco de bacalao a la brasa con “pil-pil”</i> / Suplemento de 4€ en menú	15,90 €
<i>Merluza en salsa verde con almejas</i> / Suplemento de 4€ en menú	15,90 €
<i>Kokotxas a la parrilla con arroz marino</i> / Suplemento de 4€ en menú	15,90 €

CARNES

<i>Jarrete de cordero, verduritas estofadas, ajo y romero</i>	12,90 €
<i>Conejo al salmorejo</i> / Conejo macerado y estofado en tomillo, romero, ajo y pimentón	12,50 €
<i>Pastelito de bellota con hummus</i> / Panceta confitada a baja temperatura	11,90 €
<i>Hamburguesa artesana con patatas</i>	10,50 €
<i>Rabo estofado de toro</i> / Suplemento de 4€ en menú	16 €
<i>Steak tartar</i> / Carne picada semicruda con aliño tradicional	11,50 €
<i>“Picaña” asada con pimientos a la brasa</i> / Pieza de carne de buey madurada * Para 2 personas	26 €

* Agua, pan e IVA incluidos para todos nuestros clientes.

POSTRES

<i>Torrija caramelizada con helado de café</i>	7 €
<i>Mousse de chocolate negro sobre praliné de almendras</i>	6 €
<i>Fresas a la pimienta negra con helado de Panna Cotta</i>	6 €
<i>Paquetito de plátano y vainilla con helado de limón</i>	7 €
<i>Tarta casera de queso y arándanos</i>	6 €
<i>Crème brûlée con frambuesas</i>	6 €
<i>Mamia con bizcocho de almendras y miel</i>	5 €
<i>Sorbete de limón al cava</i>	4 €

MENÚ ESCOGIDO DE CARTA

21.90€

MARTES A VIERNES
MEDIODÍA

26.90€

SÁBADOS, DOMINGOS,
FESTIVOS Y NOCHES

Disfruta de nuestra propuesta gastronómica en el restaurante eligiendo un primer plato de los entrantes, un segundo y un postre. El agua y el pan están incluidos. Si eres celíaco tenemos también una carta para ti.

** Agua, pan e IVA incluidos para todos nuestros clientes.*

MENÚ SINGULAR

Tartar de atún rojo
Verdura de temporada y huevo escalfado
“Picaña” asada con pimientos a la brasa
Crème brûlée con frambuesas

35 €

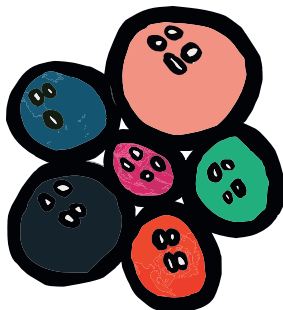
Pan, agua e IVA incluidos

MENÚ DEGUSTACIÓN

Bomba Thai
Gratinado de calabaza y zanahorias estofadas al parmesano
Espuma de patata asada con hongos guisados
Kokotxas a la parrilla con arroz marino
Pastelito de bellota con hummus
Paquetito de plátano y vainilla con helado de limón
Fresas a la pimienta negra con helado de Panna Cotta

50 €

Pan, agua e IVA incluidos



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

RESTAURANTE

BODAS

EVENTOS

CELEBRACIONES

COCKTAILS

Recinto Ferial Ficoba, Av Iparralde 43, Irún
Tel: +34.943.639.639 / info@inigolavado.com

instagram [@singularinigolavado](https://www.instagram.com/singularinigolavado)

www.inigolavado.com