

SINGULAR

IÑIGO LAVADO

*“Pour que le quotidien se transforme en extraordinaire
il suffit d’ouvrir les yeux”*

HORS-D.OEUVRE

<i>Salmorejo traditionnel / avec des petits morceaux de jambon ibérique et d’œuf dur</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Tomate fraîche rôtie farcie de roquette, pavé de morue</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Légumes de la saison avec œuf poché</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Gratin de potiron et carottes cuites à l’étouffée au parmesan</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Mousseline et œufs pochés / avec des p.de terre paille et de l’huile de cèpes</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Artichauts frits avec émulsion de tomate, olive et parmesan</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Ravioli de champignons avec des copeaux de jambon</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Bombe Thaï / Brioche farcie de viande légèrement piquante, curry, œuf de caille</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Tartar de thon avec aguachile vert / Supplément de 2 euros dans le menu</i>	<i>13 €</i>
<i>Haricots blancs aux palourdes</i>	<i>10 €</i>
<i>Pâte à l’œuf avec jus de fruits de mer, crevettes et pignons</i>	<i>11 €</i>
<i>Fideuá aux crevettes et aux calamars / 2 personnes</i>	<i>20 €</i>

** Eau, pain et TVA compris pour tous nos clients.*

POISSONS

<i>Saumon à la poile avec une crème fine de ails rôtis et lime</i>	12 €
<i>Petits calamars à la plancha sur un lit d'oignons caramélisés</i>	12 €
<i>Thon de almadrabe avec de l'oignon / Supplément de 4 euros dans le menu</i>	16 €
<i>Pavé de morue braisé au pil-pil / Supplément de 4 euros dans le menu</i>	15,90 €
<i>Colin en sauce verte avec des palourdes / Supplément de 4 euros dans le menu</i>	15,90 €
<i>Joues grillées avec du riz marin / Supplément de 4 euros dans le menu</i>	15,90 €

VIANDES

<i>Jarret d'agneau, légumes cuits à l'étouffée, ail et romarin</i>	12,90 €
<i>Lapin au salmorejo / Lapin macéré et cuit à l'étouffée dans du thym, du romarin, de l'ail</i>	12,50 €
<i>Poitrine paysanne confite à basse température et houmous</i>	11,90 €
<i>Hamburger artisanal et frites</i>	10,50 €
<i>Queue de bœuf cuite à l'étouffée / Supplément de 4 euros dans le menu</i>	16 €
<i>Steak tartar / Et son assaisonnement traditionnel</i>	11,50 €
<i>Boeuf "picaña" rôti avec des poivrons grilles / 2 personnes</i>	26 €

* Eau, pain et TVA compris pour tous nos clients.

DESSERTS

<i>Pain perdu caramélisé et sa glace au café</i>	7 €
<i>Mousse au chocolat noir sur praliné d'amandes</i>	6 €
<i>Fraises au poivre noire avec de la glace de Panna cotta</i>	6 €
<i>Ballotin de banane fourré de parfait à la vanille et sa glace</i>	7 €
<i>Tarte maison au fromage et aux myrtilles</i>	6 €
<i>Crème brûlée avec des framboises</i>	6 €
<i>Mamia avec gateau d'amandes et miel</i>	5 €
<i>Sorbet au citron et au cava</i>	4 €

MENU CHOISI SUR LA CARTE

21.90 €

DU MARDI AU
VENDREDI MIDI

26.90 €

DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE
MIDI, ET JOURS FÉRIÉS

*Profitez de notre proposition gastronomique dans le restaurant en choisissant un premier plat
parmi les hors-d'œuvre, un deuxième plat et un dessert.*

Eau et pain compris. Si vous êtes allergique au gluten, nous avons aussi une carte pour vous.

** Eau, pain et TVA compris pour tous nos clients.*

MENU SINGULAR

*Tartar de thon avec aguachile vert
Légumes de la saison avec oeuf poché
Boeuf "picaña" rôti avec des poivrons grillés
Crème brûlée avec des framboises*

35 €

* Eau, pain et TVA compris

MENU DÉGUSTATION

*Bombe Thaï
Gratin de potiron et carottes cuites à l'étouffée au parmesan
Mousse de pomme de terre
Joues grillées avec du riz marin
Poitrine paysanne confite à basse température et houmous
Ballotin de banane fourré de parfait à la vanille et sa glace
Fraises au poivre noire avec de la glace de Panna cotta*

50 €

* Eau, pain et TVA compris



EXPERIENCE GASTRONOMIQUE

RESTAURANT

MARIAGES

EVENEMENTS

CELEBRATIONS

COCKTAILS

Parc des Expositions Ficoba 43, av. Iparralde- Irún

Tél.: +34.943.639.639 / info@inigolavado.com

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

www.inigolavado.com