

Entrantes gourmet o para compartir

Gambas asadas con perejil y ajo	15.50€
Puré de guisantes, gel de rábano picante, chips de jamón, cogollos crujientes y polvo de sata	
Espárragos blancos quemados con soplete	14.50€
Cubiertos con praliné de anacardos, huevo perfecto, pesto de rúcula y teja crujiente con tinta de sepia	
Fricassé de chipirones con perejil, chorizo y pimiento de Espelette	11.00€
Plato de embutidos jamón Duroc, chorizo y lomo ibérico	15.50€
“Chiffonnade” de jamón 100% Duroc – 30 meses de curación	13.50€
Ensalada César con pollo	16.50€
Lechuga, tiras de pollo empanadas con corn flakes y crujientes, anchoas, tomates de colores, huevos de codorniz cocidos, lascas de parmesano, picatostes y salsa de anchoas	
Gran ensalada Monsieur Jean	18.50€
Confit de pato, mollejas, tomates, magret ahumado, xingar, huevo escalfado, lechuga, piñones, picatostes, cebolla frita y queso Ardi Gasna	

Primer Plato

Magret de pato asado	23.00€
Crema de ajo negro, muselina de boniato y avellanas tostadas, jugo reducido	
Entrecot a la plancha, salsa de pimienta, patatas fritas	26.00€
Tartar de ternera cortado a cuchillo y preparado por nosotros, patatas fritas y ensalada	19.00€
Bask Burger	19.50€
Pan brioche, hamburguesa a la plancha, tomate, lechuga, compota de cebolla caramelizada, salsa bearnesa, ventresca y queso de oveja, patatas fritas	
Chuletas de cordero lechal a la plancha	26.50€
Calabacines salteados al momento con ajo y tomillo fresco, espaguetis de calabacín y almendras, pesto de ajo, albahaca y almendra, jugo de cordero	
Cazuelita de chipirones con perejil, chorizo y pimiento de Espelette, risetti cremoso	19.50€
Lomo de corvina asado	25.50€
Espárragos blancos asados, salsa tipo bullabesa con rouille, picatostes al ajo y tomillo	
Raviolis con espinacas salteadas (plato vegetariano)	18.00€
Salsa con curry, coco y jengibre, lascas de parmesano con dados de tomate confitado y avellanas tostadas	
Chuleta de ternera , patatas fritas, ensalada, salsa bearnesa o de pimienta o salsa del día	
para 2 personas 75.00 €	para 3 personas 100.00 €

Suplemento de patatas fritas	3.50€
------------------------------	-------

Postre y queso

Tabla de queso de oveja con su mermelada de cerezas negras	7.50€
Copa de helado (2 bolas)	5.80€
Sabores de helado: vainilla, café, ron con pasas, caramelo con flor de sal, chocolate con leche Sabores de sorbete: fresa, coco, limón	
Suplemento de nata montada	1.50€
La Dulzura	9.00€
Brioche tipo torrija, caramelo de mantequilla salada, helado de vainilla, nata montada	
Tarta sablée de fresas	9.00€
Crema de mascarpone y gel aromatizado con albahaca y fresa	
Crema de café con bizcocho genovés empapado	8.00€
Nata montada de caramelo, teja crujiente con granos de café tostados	
Café gourmand	8.50€
Té / Infusión gourmand	9.50€
Café cortado gourmand	8.80€

Menu para los niños (a elegir: jamón cocido, carne picada, filete de pescado con pasta o patatas fritas / helado) 9.00 €



HÔTEL LOREAK

BAR / RESTAURANT / HÔTEL ★ ★ ★

Bebidas sin alcohol

Sirope o diablo	2.20€
(menta, granadina, limon, fresa, melocoton o horchata)	
Coca cola, Coca zero, Orangina	3.50€
Fuzetea, Ogeu, Schweppes 33cl	
Zumo de fruta PAGO	3.50€
(naranja, piña, manzana, tomate, ACE)	
Naranja o limón natural	5.50€
Cafe con hielo	3.00€

Cócteles

Americano	10.00€
Spritz o Mojito	9.00€
Gin Tonic Loreak	9.00€
Blue Gin Loreak	9.50€
(ginebra, curaçao, lima, limon, hielo)	

Cócteles sin alcohol

Rio (zumo de naranja, limonada, granadina)	5.50€
Limonada	5.50€
Virgin mojito	5.50€

Digestivos

Manzana, menta, patxaran	5.00€
Izarra verde o amarillo	6.00€
Armagnac - Résistance	8.00€
Cognac VS, Baileys, Calvados	6.00€
Pera o ciruela Brana	9.00€
Ron Diplomatico, Ron Zacapa,	
Cognac VSOP	9.00€
Cafe irlandés o jamaicano	9.00€

Bebidas calientes

Cafe, descafeinado, americano	1.60€
Cortado	1.90€
Doble espresso	3.20€
Cafe con leche - pequeño / grande	2.50€ / 3.70€
Té (Ceylan, Earl Grey, verde menta, sencha)	3.50€
Rooibos (albaricoque naranja, especias)	3.50€
Infusion	3.50€
(verbena, tilo, verbena menta, relajante)	
Cappucino, chocolate caliente	4.00€
Boleria	1.50€
Tostadas mantequilla mermelada	2.50€

Agua mineral

Ogeu con o sin gas	50cl	1L
	3.50€	5.10€

Champagne

Moët et Chandon	37.5cl	75cl
		55.00€
Pannier	35.00€	60.00€

Cervezas

	boc	25cl	50cl
Loburg (rubia - belga)	2.00€	3.50€	6.30€
Leffe (rubia - belga)	2.60€	4.50€	8.10€
Eguzki (vasca)	2.60€	4.60€	8.30€
Cerveza con picon		4.00€	7.20€
Monaco, con limonada o sirope		3.70€	6.70€
Cerveza vasca en botella 33cl			6.50€
Cerveza sin alcohol			5.00€

Aperitivos

Ricard o Pastis51	3.50€
Martini blanco o rojo, Campari	3.50€
Sangria, Porto blanco o rojo	3.50€
Suze, Kir vino blanco	3.50€
(cereza negra, mora o melocotón)	
Ginebra, Vodka, Ron o Malibu (4cl)	5.00€
Kir con Prosecco	5.00€
Ron Havana	6.00€
Vodka Wyborowa	6.00€

Whiskies

Jameson, Ballantine's	5.00€
Jack Daniel's	8.00€
Jameson reserva	9.50€
Glenfiddich (18años)	12.00€
Michel Couvreur - Candide	18.00€
Suplemento soda	1.00€

Vinos tintos

	copa	37.5cl	75cl
Clos Lamothe - Graves	4.50€	17.00€	28.00€
Egiategia	4.00€		25.00€
Baron de Ley - Rioja Reserva	5.00€		30.00€
Protos Roble - Ribera del Duero			28.00€
Côte du Rhône -			
Chapelle Saint Martin	4.00€		25.00€
Bourgueil	4.00€		24.00€
Crozes Hermitage			39.00€
Brouilly - Château La Pierre	6.00€		35.00€
Couchey - Pessac Leognan			38.00€

Vinos blancos

	copa	37.5cl	75cl
Capbreton -			
Les pieds dans le sable	4.50€		27.00€
Chablis - Petit Chablis	6.00€		36.00€
Cimes d'or - Jurançon	4.50€		25.00€

Vinos rosados

	copa	37.5cl	75cl
Saint Jean de Luz - Egiategia	4.50€		24.00€
Provence -			
Les hauts de Masterel	4.50€	18.00€	27.00€
Pays d'Oc - Camas	3.50€		19.00€