



Entrantes gourmet o para compartir

El tomate	13.50€
Tomate asado y semi confitado al horno, tartar de tomate fresco, burratina y pesto verde de albahaca con rúcula	
Hummus de garbanzos	11.00€
Elaborado por nosotros, servido con tostada de pan de molde con hierbas de Provenza y aceite de sésamo	
Fricassé de chipirones al perejil con chorizo y pimiento de Espelette	11.00€
Tabla de embutidos Jamón Duroc, chorizo y lomo ibérico	15.50€
“Chiffonnade” de jamón 100% Duroc — 30 meses de curación	13.50€
Ensalada César de pollo	16.50€
Ensalada verde, tiras de pollo empanadas con copos de maíz y crujientes, anchoas, tomates de colores, huevo duro, virutas de parmesano, picatostes y salsa de anchoas	
Gran ensalada Monsieur Jean	18.50€
Muslo de pato confitado, mollejas, tomates, magret ahumado, xingar (embutido vasco de cerdo), huevo poché, ensalada verde, piñones, picatostes, cebolla frita y queso Ardi Gasna	

Primer Plato

Magret de pato asado	23.00€
Condimento de aceituna negra Taggiasca, gajos de naranja, patata machacada con aceite de oliva, tomates confitados y jugo reducido	
Entrecot a la plancha, salsa de pimienta y patatas fritas	26.00€
Tartar de ternera cortado a cuchillo y preparado por nosotros, servido con patatas fritas y ensalada	19.00€
Bask Burger	19.50€
Pan brioche, carne de ternera a la plancha, tomate, ensalada, compota de cebolla caramelizada, salsa bearnesa, ventresca de cerdo y queso de oveja, acompañado de patatas fritas	
Suprema de ave de la casa Aldabia	22.00€
Rellena de mascarpone, parmesano y tomates confitados, cocinada a baja temperatura, acompañada de judías verdes, cebollitas, albaricoques confitados, verbena, almendras y salsa de ave	
Cazuelita de chipirones al perejil con chorizo y pimiento de Espelette, risetti cremoso	19.50€
Merluza de pincho a la plancha	23.00€
Tomates antiguos ligeramente asados y desglasados con Jerez viejo, alcachofa poivrade, chips de ajo y salsa tártara	
Verduras crujientes al estilo Thai (Plato vegetariano)	18.00€
Aguacate, rabanitos, judías verdes, remolacha Chioggia, zanahorias, col china, tomates, cilantro, salsa Thai y queso fresco empanado con semillas de lino y calabaza	
Costilla de ternera	Patatas fritas, ensalada y salsa a elegir: bearnesa, 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€
El melocotón amarillo en todas sus formas	8.00€
Asado, marinado, en coulis y en granizado, servido sobre una arena bretona con romero	
La fresa aromatizada con verbena	9.00€
Fresas frescas y en gelatina sobre una crema de mascarpone con verbena, con pequeñas gotas de merengue crujiente	
Ganache de chocolate con leche	9.00€
Gianduja de cacahuete, caramelo de mantequilla salada, teja crujiente de crêpe dentelle, chocolate y pimienta de Espelette	
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 diaboló	2.50€
(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

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

Champagne

	37.5cl	75cl
Moët et Chandon		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€
Coucheoy - Pessac Leognan			38.00€
Rochemorin - Pessac Leognan			42.00€
La Louvière - Pessac Leognan			55.00€
Haut Caillou - Lalande Pomerol		21.00€	40.00€
J. De Villebois - Sancerre		21.00€	39.00€

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€
J. De Villebois - Sancerre		21.00€	39.00€

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€