



Restaurante Palacio Anuncibai

La Carta

Entrantes y ensaladas frías

- Milhojas de foie-gras con lámina de manzana, miel y crujiente de pan **15,25€**
- Ensalada de ventresca de bonito con anchoas **13,70€**
- Hongos laminados con gelatina de consomé y cigalas salteadas **17,80€**
- Ensalada de txangurro frío, aliñado y con colas de langosta y gambón **18,50€**

Entrantes clásicos

- Jamón ibérico de bellota **18,00€**
- Lomo ibérico de bellota **15,00€**
- Almejas a la sartén con ajo y perejil **19,90€**
- Gambas a la plancha **15,00€**
- Cigalas abiertas y braseadas **22,40€**
- Menestra natural al estilo de la Amama **12,00€**
- Nuestra sopa de pescado con tropiezos marineros (excepto verano) **12,00€**

Entrantes calientes

- Arroz cremoso de ibéricos y hongos **12,00€**
- Gratén de cigalas con queso de Idiazabal y uvas moscatel **20,90€**
- Láminas de bacalao acompañadas de txangurro y moluscos **17,60€**
- El revuelto de txipirón fresco con gambas **15,00€**
- Bombón de boletus con foie fresco y crujiente de caramelo caliente **17,85€**
- Vieiras acompañadas de berberechos sobre sopa de legumbre **15,00€**
- Kokotxas de merluza a la plancha con lámina templada de patata y pil-pil **18,00€**

IVA no incluido



Restaurante Palacio Anuncibai

La Carta

Pescados

- Lomo de merluza con kokotxas al pil-pil **22,00€**
- Merluza a la romana con chipirones en su tinta **19,00€**
- Centros de rodaballo braseadas **24,50€**
- Lubina con maridaje de garbanzos, yema y jerez **24,60€**
- Tronco de rape con crocanti de jabugo y dulce de pimentón **25,00€**
- Filetes de lenguado con arroz cremoso al txakoli **22,50€**
- El bacalao con puré de patata y pil-pil de chorizo de caserío **19,50€**
- Chipirones en su tinta **16,00€**

Cualquier pescado podrá solicitarse al horno o a la plancha, por raciones o por piezas enteras.

Carnes

- Solomillo al Pedro Ximénez con láminas de ibérico **22,00€**
- Chuletón de buey a la plancha **34,00€/Kg**
- Entrecote fileteado bañado en emulsión de hongos **17,85€**
- Presa ibérica con reducción de pasas, trufa y moscato **17,00€**
- Lomo de ciervo asado al aroma de oporto **19,00€**
- Nuestro pichón deshuesado al gusto del chef **19,50€**
- Chuletitas de cordero lechal **17,00€**
- Dados de rabo de buey deshuesado en su jugo **15,50€**

Postres

Hay algunos postres que, debido a su elaboración, conviene escoger con la comida principal. Consúltenos.

IVA no incluido



Restaurante Palacio Anuncibai

Menú Degustación

Se servirá una selección de 5 platos de la carta más postre
48,00€ por persona

Menú Degustación Ejecutivo

Lunes a viernes
Se servirá una selección de 3 platos de la carta más postre.
35,00€ por persona

Menú Ejecutivo

Lunes a viernes
A elegir entre 5 primeros platos, 5 segundos y postre.
(Platos ofertados cada día por el restaurante)
28,00€ por persona

A petición del cliente (para mesas completas)
Vino no incluido

IVA no incluido