

Landareak
cocinando ingredientes felices

PROPUESTA GASTRONÒMIKA

OPCIÓN PRÊT Á PORTER.

Está integrada exclusivamente por los platos y postres expuestos en la pizarra de la sala.

PRECIO DE MARTES A VIERNES	13 EUROS
PRECIO SÁBADOS Y FESTIVOS.....	15 EUROS

PRECIO PLATOS INDIVIDUALES

ENTRANTES.....	7 EUROS
PRINCIPALES.....	8 EUROS
POSTRES	3,50 EUROS

La opción Prêt á porter incluye como bebida las sidras de manzana,y los zumos.

PRÊT Á PORTER OPTION

It consists exclusively of the dishes and desserts displayed on the board of the room.

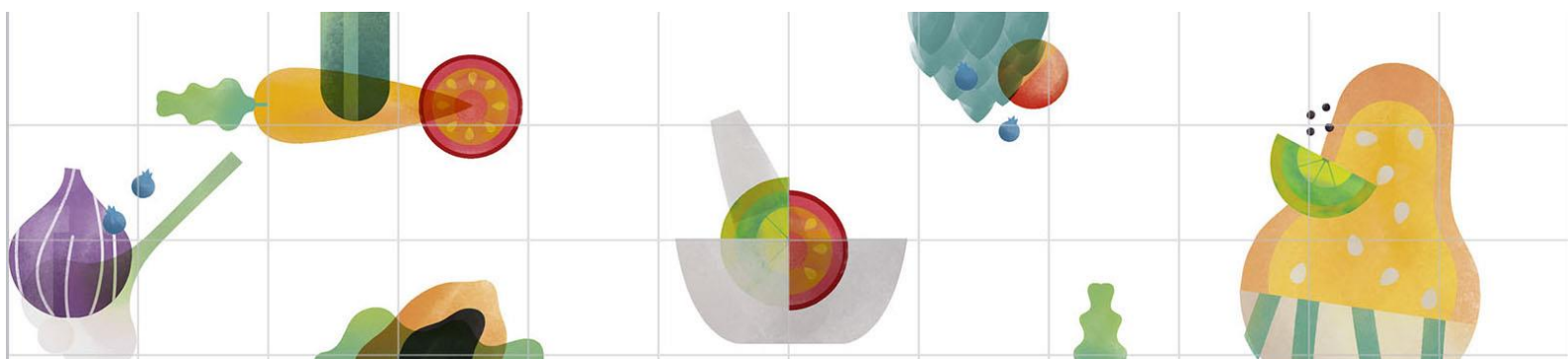
PRICE FROM TUESDAY - FRIDAY	15EUROS
-----------------------------------	---------

PRICE SATURDAYS AND HOLIDAYS	17 EUROS
------------------------------------	----------

INDIVIDUAL DISH PRICE

STARTERS	7 EUROS
MAIN	8 EUROS
DESSERTS	3.50 EUROS

The Prêt á porter option includes cider and juices as a drink.



Landareak

cocinando ingredientes felices

PRÊT À PORTER

Entrantes/ Starters: 7€

KABIARRAS

Lentejas Belluga con aceite de chocolate, boniato, apio nabo, arena de pistachos y menta

Belluga lentils with chocolate oil, sweet potato, turnip celery, pistachio sand and mint

SOPICALDO ITAXOMENDI

Fondo de nabo, cebolla y zanahoria, con combinación de sopas de mar y montaña, de setas portobello y onegin, castañas y lechuga de tierra junto con alga kombu y lechuga de mar.

Carrot onion and carrot broth, with a combination of sea and mountain soups, portobello and onegin mushrooms, chestnuts and ground lettuce along with kombu seaweed and sea lettuce.

SOPA AHUMADA DE CALABAZA Y AVELLANA

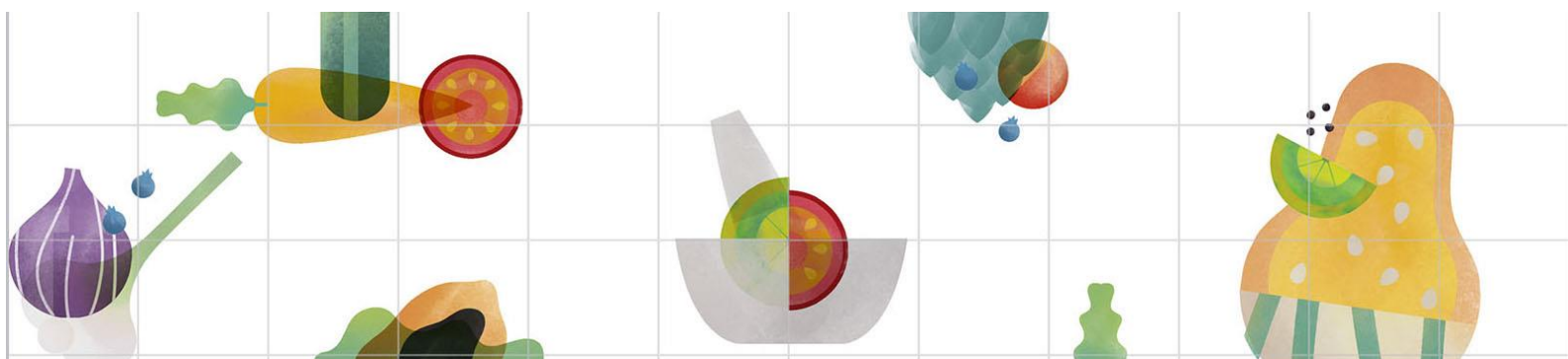
Calabaza asada, avellana tostada, acompañada con anacardos y con un fondo de caldo vegetal de citronella y humo.

Roasted pumpkin, roasted hazelnut, accompanied with cashew nuts and with a background of citronella vegetable broth and smoke.

CREME DU BARRY.

Coliflor dorada al horno de vapor, con fondo ligero de puerros, texturizada con crema de avena y coronada con flores.

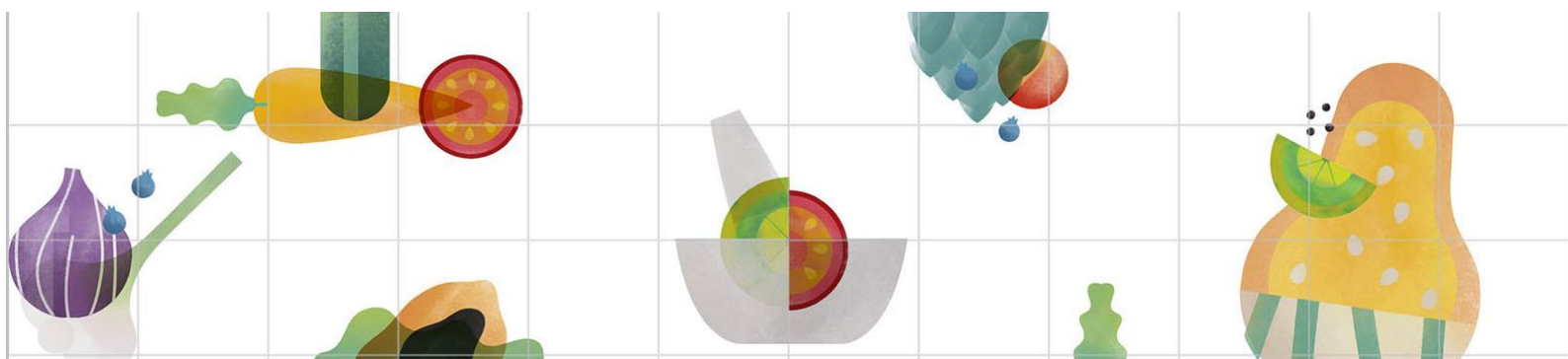
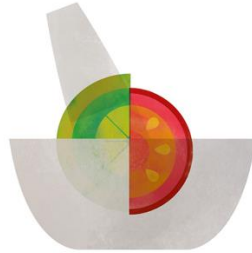
Gilded steamed golden cauliflower, with a light background of leeks and textured with oatmeal cream and served topped with flowers



SOPA DE TOMATE CON INFUSION DE ALBAHACA.

Tomates pera de finales del verano salteados con cebolla reca, Cabernet Sauvignon Blanc para formar un fondo que infusiamos con albahaca fresca y finalmente texturizado con crema de avena.

Plum tomatoes of late summer sauteed with onion, Cabernet Sauvignon blanc to form the bottom that we infuse with fresh basil, textured with oatmeal cream.



Landareak

cocinando ingredientes felices

PRINCIPALES / MAIN: 8€

FIDEUA DE LA HUERTA

Coditos de pasta integral con judías planas verdes, pimientos rojos, soja texturizada aromatizada, ajo, cebolla y guisantes. Mezclada con salsa Satay (coco, lima, cacahuete y chile suave).

Wholegrain pasta with green flat beans, red pepper, flavored textured soy, garlic, onion and peas. Mixed with Satay sauce (coconut, lime, peanut and soft pepper).

MECHADITA DE JACK

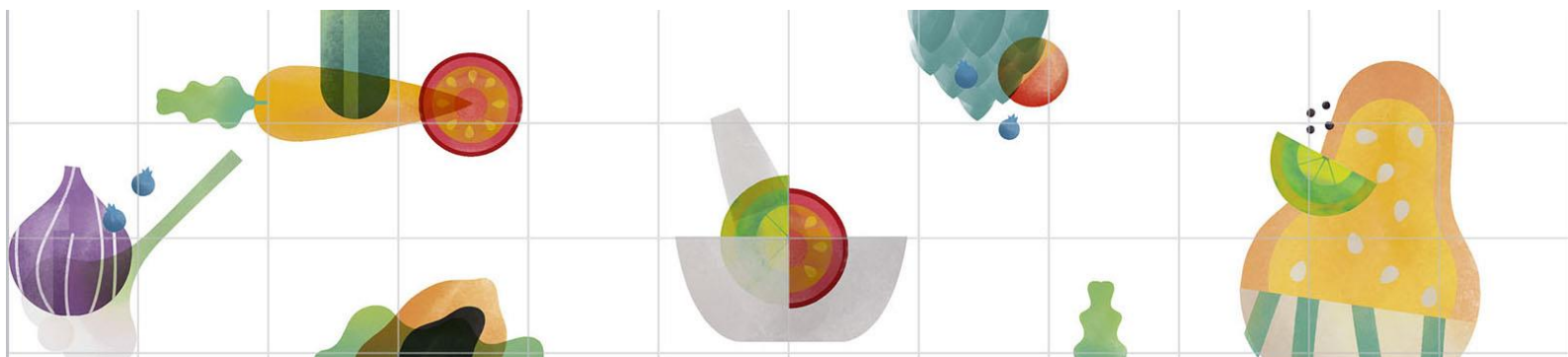
Reinventamos el taco tradicional mexicano. Consiste en una base de Jackfruit tostada ligamos una salsa melosa de vino tinto con cebolla pimiento rojo y tomate, aromatizada con un exclusivo pimentón de la Vera ahumado. Todo ello sobre una tortilla de trigo.

We reinvent the traditional Mexican taco. It consist in a toasted Jackfruit base we mix a sweet sauce of red wine with onion, red pepper and tomato, flavored with an exclusive smoked paprika. presented on a wheat tortilla.

TAJINE DE CALABAZA

Inspirado en la forma tradicional de cocción árabe, mechamos calabaza cacahuete con cebolla de Figueres, orejones de albaricoque y garbanzo hasta construir una salsa densa que aromatizamos con una puntita de vainilla. Se presenta con aceitunas negras de Aragón y tomillo limonero.

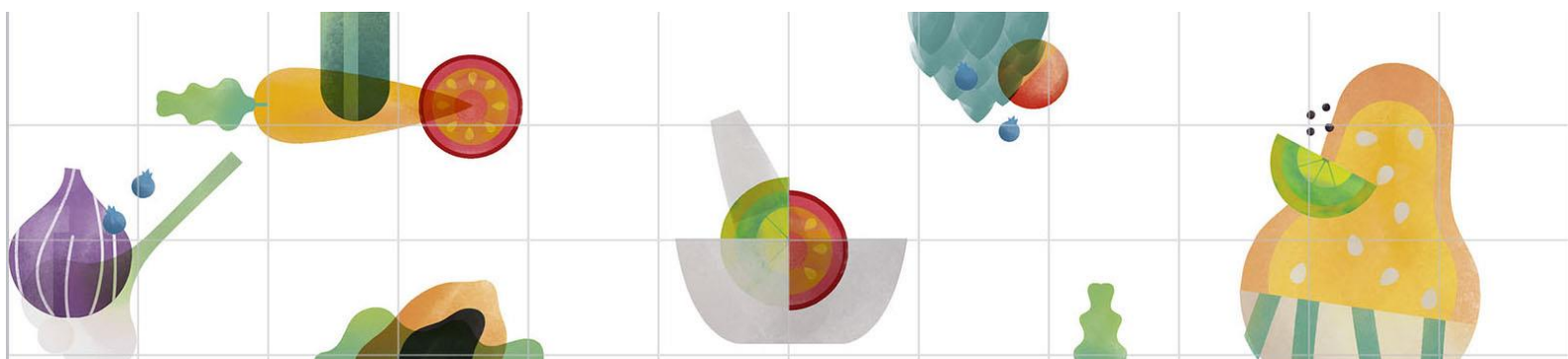
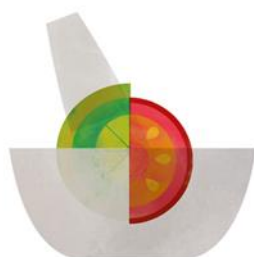
Inspired by the traditional form of Arabic cooking, we cook pumpkin with Figueres onion, dried apricots and chickpeas, until we build a dense sauce that we aromatize with a vanilla tip. It comes with black olives from Aragon and lemon thyme.



BLOODYMARY'S GREENS

Milhojas de verduras al horno; calabacín, berenjena y pimiento rojo con pasas sultanas y cebolla caramelizada, toda ella ensamblada con una gelatina de nuestra receta secreta de bloody mary.

Layers of grilled vegetables made in the oven; Eggplant, zucchini and red pepper, with sultanas and caramelized onions, all assembled with a jelly from our secret bloody mary recipe.



PLATOS ESPECIALES/ SPECIAL DISHES

P. CON TOMATE 13€

Nuestro plato más encomiado. Proteína vegetal de soja rustida y cocinada con nuestra salsa especial de tomate casera de tres horas de cocción.

Our most commended dish. Vegetable protein roasted and cooked with our special homemade tomato sauce three hours of cooking.

ZARZUELA DE BEGOÑA 11,50€

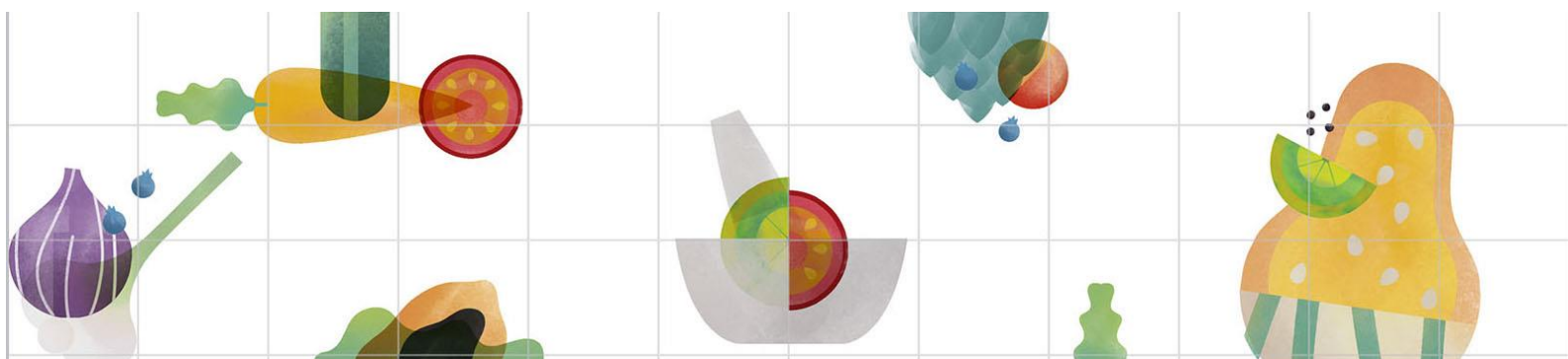
Conversión vegana del plato tradicional valenciano. Tomates pera y cebolla de Figueres pochados a fuego lento que forma un caldo aromático en el cual infusioamos nuestro mézclum de algas. Se sirve con proteína vegetal marina y arroz bomba.

Vegan conversion of the traditional Valencian dish. Plum tomatoes and onion of Figueres poached over low heat that forms an aromatic broth in which we infuse our seaweed mix. It is served with marine vegetable protein and bomba rice.

ERREGOSIA 12,50 €

Estofado tradicional con proteína vegetal, setas, zanahoria, cebolla y puerro acompañado de setas silvestres. El fondo, elaborado con nuestra selección de setas desecadas y con bayas de canela, resulta de carices delicados y profundos.

Traditional stew with vegetable protein, mushrooms, carrot, onion and leek accompanied by wild mushrooms. The broth, made with our selection of dried mushrooms and cinnamon berries, results from delicate and deep nuances.



Landareak

cocinando ingredientes felices

Postres / Desserts

Pannacota de flores 3.50€

Leche de almendra con polvo de lavanda, azahar de Turquía y pétalos infusionados de caléndula, jazmín y rosas, sobre lecho de mermelada casera de albaricoques tempranos (incluido en prêt à porter).

Almond milk with lavender powder, turkey orange blossom and infused petals of jasmine marigold and roses on a bed of homemade jam of early apricots (included in prêt à porter).

Flan de chocolate 3.50€

Cacao puro con leche vegetal, azúcar integral, servido con explosión crujiente de chocolate, almendras caramelizadas y estrellas (incluido en prêt à porter).

Pure cocoa with vegetable milk, whole sugar, served with chocolate crunch, caramelized almonds and stars. (included in prêt à porter)

LEMON CURD 3.50€

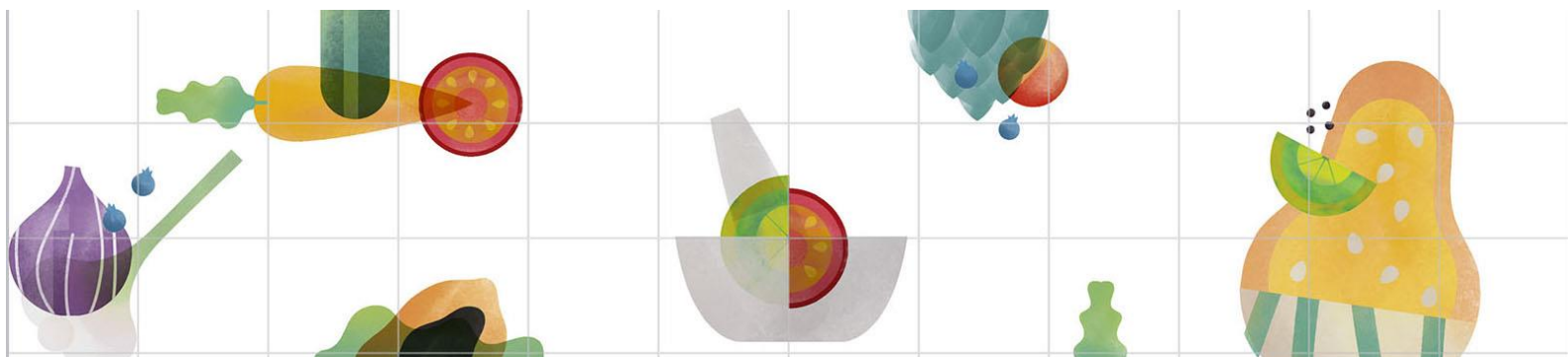
Nuestra versión de la tradicional crema de limón inglesa. Ácida e intensa, servida sobre una cama de galleta en polvo casera (incluido en prêt à porter).

Our version of the traditional English lemon cream. Acid and intense served on a bed of homemade powder biscuit. (included in prêt à porter)

Mousse de chocolate .4.50€

Chocolate puro al 72% de cacao aireado con tofu sedoso y azúcar glass integral molida a mano, y un punto de coco.

72% pure chocolate, aerated with silky tofu and integral glass sugar and coconut oil.



Landareak

cocinando ingredientes felices

Bebidas / Drinks

Sidras

Sidra de manzana/ Apple Cider	1,60€
Sidra de pera/ Pear Cider	2,00€
Sidra de mora/Blackberry Cider	2,00€
Sidra Achampañada 750ml/Sparkling Cider 750ml	2,80€

Vinos

Copa de tinto Rioja crianza Lan/ Rioja Crianza Lan	4.50€
Copa de tinto crianza Clearly Organic Crianza Clearly Organic red wine	3.75€
Copa de tinto tempranillo Clearly Organic Red wine tempranillo Clearly Organic	3.00€
Copa de rosado Clearly Organic Rosé Clearly Organic	3.50€
Copa de blanco Verdejo Clearly Organic White wine Verdejo Clearly Organic	3.75€
Copa de Blanco Airén-Sauvignon Clearly Organic White wine Airén-Sauvignon Clearly Organic	3.50€
Cevezas Veer (variedades) Veer – Craft Beer (varieties)	2.80€
Caña Veer Escarabajo Pelotero/ Tap Beer 20ml	2.50€
Tercio Veer escarabajo/Tap Beer 33ml.	3.50€
Pinta Veer Escarabajo Pelotero/Tap Beer Pint	5.00€
Kombucha Bio	2.50€
Zumos (variedades)/ Juices (All)	2.20€

