

Menú degustación



Ceviche de lubina con toques dulces de pomelo y caviar de aceite de oliva

————— • —————

Espárragos naturales confitados, mollejíitas provenzal y nubes de vizcaína

————— • —————

Carrilleras de rape tempurizada sobre puré de olivada, espirulina cremosa y chimichurri espumoso

————— • —————

“solomillo del carnicero” a baja temperatura con cremosos de boniatos y hongos

————— • —————

Torrija de brioche caramelizada y helado de arroz con leche

————— • —————

Vino tinto crianza Arco Larrazuria (Bodegas Ibaiondo D.O.C.Rioja)
Agua Mineral 7 Café, Té ó Infusiones

48€

10% de I.V.A. incluido / % 10 BEZ barne

Disponemos de Información en materia de alergias é intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes:
Reglamento (UE) N°1169/2011.

Gure bezeroek eskura dezakete alergia eta elikagaiei intolerantziari buruzko informazioa: 1169/2011 Zuzentaraua (EB).

@artaganrestaurante @artaganrestaurante



Los DOMINGOS
son para disfrutar

Precio: **25 €**
(IVA incluido)

No incluye bebidas

Niños: 0-3 años gratis

Niños: 4-12 años: 17€

Horario: 13:30h a 16:00h



TAKE-AWAY

¡Disfruta de una cocina
cinco estrellas!

ENCARGOS 944 79 23 31
10:00 h – 16:00 h y 19:30 h – 23:00 h

RECOGIDA en Restaurante Artagan
13:00 h – 16:00 h y 20:00 h – 23:00 h

Todos los días de la semana