

Menú degustación

Flor de calabacín tempurizada, rellena de
cuitlacoche sobre cremoso de cebolla morada y cherrys
fritos

Habitas tiernas, chirivías ahumadas, cigalita frita al
revés y velo de papada ibérica

Chipirón de anzuelo confitado a baja temperatura sobre
jugo de sus interiores al wok, patitas crujientes, ajo negro
y salicornia

Falda de ternera lechal confitada a baja temperatura
sobre puré de patata trufado, seta de cardo coreana
salteada y su jugo

Mousse de chocolate sobre crumbel dulce, espumoso de
pistacho y vainilla helada

Vino tinto crianza

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