

HÔTEL JUANTORENA ★★

TARIFS 2019

Tarifs TVA comprises	Janvier Février Mars Avril Novembre Décembre	Mai Juin Octobre	Juillet Août Septembre
Chambre single	54	59	64
Chambre double	62	67	72
Chambre triple	72	77	82
Chambre quadruple	80	85	90
Demi pension adulte/pers./jour à partir de 2 nuits	59	64	69
Demi pension enfant/pers./jour à partir de 2 nuits	45	50	55
Demi pension GR10/pers./jour	62	67	72
Soirée étape VRP	83	83	83
Petit déjeunerpers./jour (en buffet)	8,50	8,50	8,50
Taxe de séjour pers./jour	0,70	0,70	0,70

Les petits déjeuners sont servis de 7 h 30 à 9 h 30 dans la salle de restaurant située au rez-de-chaussée. (Pas de service en chambre).

Les prix s'étendent pour la location de 18 h à 11 h

Fermeture hebdomadaire du restaurant le mercredi midi et soir et le dimanche soir (sauf en août).

Fermeture annuelle aux vacances de Noël et vacances de février (zone A).

Modes de règlement acceptés : CB (sauf American Express), Chèques bancaires ou postaux, Espèces, Tickets restaurants, Chèques déjeuners, Chèques de table, Chèques restaurant, Chèques vacances, Coffrets cadeaux

Les animaux de compagnie ne sont pas admis dans notre établissement.

RESTAURANT

ENTREES

- Assiette de jambon de la vallée des Aldudes 9€
- Risotto de chipirons au chorizo 11€50
- Piquillos à la morue 9€50
- Poivrons farcis à la brandade de morue maison*
- Chipirons à la plancha (Patagonie) 10€
- Calamars grillés à l'ail et au persil*
- Omelette à la morue 9€
- Omelette aux cèpes 9€50
- Assiette de crudités (D'avril à septembre) 6€
- Soupe de Légumes (D'octobre à mars) 6€
- Salade au croustillant de chèvre chaud 10€90
- Salade de gésiers 10€50
- Salade « Juantorena » 11€50
- Salade, tomates, poivrons, jambon de pays, chorizo et fromage de brebis*
- Assiette « OTEIZA » 8€90
- Jambon de la vallée des Aldudes, chorizo de porc basque, boudin, andouille, saucisse sèche, jésus*

VIANDES

- Poêlée de cœurs de canard aux piquillos (Sud-Ouest) . . . 13€50
- Pièce de bœuf à la plancha (Irlande) 15€
- Fricassée de ris d'agneau aux cèpes (France) 15€90

Les viandes peuvent être accompagnées de Flan de courgettes ou de Frites « Maison »

POISSONS

- Pavé de grosse truite de Banka au jambon des Aldudes à la tomate basquaise 13€90
- Parillada de poissons (France) 17€
- Merlu Koskera à ma façon (France) 14€
- Poêlée de morue au chorizo cuite au four avec pommes nouvelles (Espagne) 14€50
- Pavé de cabillaud au chorizo et risotto crémeux aux champignons (France) 15€50
- Gambas à la plancha (Argentine) 15€50

« Merci d'être conciliant avec le cuisinier, les plats sont cuits à la demande »

MENU BAMBINO à 8€

- Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, pêche ou citron)
- Steak haché /Frites
- Glace

FORMULES

Du LUNDI au VENDREDI et uniquement le MIDI (hors jours fériés) Plusieurs formules au choix :

- Plat du jour 10€
- Entrée du jour + Plat du jour 13€50
- Plat du jour + Dessert du jour 13€50

MENU DU JOUR: 15€50

- Assiette de crudités ou Piquillos à la morue
- Plat ou Poisson du jour
- Fromage de brebis ou Dessert du jour

MENU DU TERROIR : 23€50 (tous les jours)

- Chipirons à la plancha
- Assiette Oteiza
- Piquillos à la morue

- Pavé de grosse truite au jambon
- Poêlée de cœurs de canard aux piquillos
- Pièce de bœuf à la plancha
- Fricassée de ris d'agneau (sup. de 6€)

- Tarte tatin revisitée dans un verre
- Crème brûlée à la vanille
- Gâteau basque
- Fromage de brebis

DESSERTS

- Fromage de brebis de la « Ferme Elizarea » et confiture de cerises .6€
- Caillé de brebis « MAMIA » de chez « Larralde » 5€50
- (D'avril à octobre)*
- Tarte Tatin maison revisitée dans un verre et sa boule de glace vanille . 6€90
- Café gourmand 8€
- Moelleux au chocolat maison et glace à la framboise . . . 6€50
- Salade de fruits frais 5€
- Crème brûlée à la vanille maison 6€90
- Nougat glacé et coulis de fruits rouges 5€50
- Gâteau Basque à la crème pâtissière maison 6€50
- Grosse Profiterole au chocolat maison 6€50
- Île flottante 6€50
- Glaces (1 boule) . 2€50 . . . [2 boules] 4€ . . . [3 boules] 5€50
- Vanille, Café, Chocolat au lait, Caramel Fleur de sel, Pistache, Rhum-raïsans, Fraise, Cassis, Citron, Framboise, Passion*

BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS LOCAUX

- Café ou Noisette 1€30
- Grand café 2€60
- Grand crème 3€
- Cappuccino 3€50
- Thé ou Infusion 2€50
- Irish coffee 5€
- Manzana (liqueur de pomme verte) 3€50
- Patxaran (liqueur de prunelles sauvages) 3€50
- Izarra verte (liqueur de plantes) 3€50
- Poire William Brana – Vieille Prune Brana 5€

BON APPETIT – EGINZAZU BASKARI