

# HOTEL ★★ JUANTORENA

TARIFS 2021

**Tarifs**  
TVA comprises

Janvier • Février • Mars  
Avril • Novembre • Décembre

Mai • Juin  
Octobre

Juillet • Août  
Septembre

<b>Chambre single</b>	55€	60€	65€
<b>Chambre double</b>	65€	70€	75€
<b>Chambre triple</b>	75€	80€	85€
<b>Chambre quadruple</b>	85€	90€	95€
<b>Demi pension adulte/pers./jour</b> à partir de 2 nuits	61€	66€	71€
<b>Demi pension enfant/pers./jour</b> à partir de 2 nuits	46€	51€	56€
<b>Demi pension GR10/pers./jour</b>	65€	72€	75€
<b>Soirée étape VRP</b>	85€	85€	85€
<b>Petit déjeuner pers./jour</b> en buffet	9€	9€	9€
<b>Taxe de séjour pers./jour</b>	0,70€	0,70€	0,70€

Les petits déjeuners sont servis de 7h30 à 9h30 dans la salle de restaurant située au rez-de-chaussée. (Pas de service en chambre)

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

Fermeture hebdomadaire du restaurant le dimanche soir et le lundi (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, Chèque de table, Chèques restaurant, Chèques vacances.

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

# JUANTORENA

## RESTAURANT

### ENTRÉES

Assiette de jambon de la vallée des Aldudes	11€
Risotto de chipirons au chorizo	11,50€
Piquillos à la morue Poirons farcis à la brandade de morue maison	9,50€
Chipirons à la plancha (Patagonie) Calamars grillés à l'ail et au persil	10€
Omelette à la morue	9€
Omelette au cèpes	9,50€
Assiette de crudités (d'avril à septembre)	6€
Soupe de légumes (d'octobre à mars)	6€
Salade de croustillant de chèvre	11€
Salade de gésiers	10,50€
Salade «Juantorena» Salade, tomates, poivrons, jambon de pays, chorizo et fromage de brebis.	11,50€
Assiette «OTEIZA» Jambon de la vallée des Aldudes, chorizo de porc basque, boudin, andouille, saussice sèche, Jésus	9€

### VIANDES

Poêlée de cœurs de canard aux piquillos	13,50€
Pièce de boeuf à la plancha	15€
Fricassée de ris d'agneau aux cèpes (France)	16€

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	14€
Parillada de poisson (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 la cuisine les plats sont cuits à la demande.

**MENU 8,50€**  
*Bambino*

Sirop à l'eau  
(menthe, grenadine, fraise pêche ou citron)  
Steak hâché / frites  
Glace

### BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS LOCAUX

Café ou Noisette	1,50€	Irish coffee	5,50€
Grand café	3€	Manzana (liqueur de pomme verte)	3,50€
Grand crème	4€	Patxaran (liqueur de prunelles sauvages)	3,50€
Cappuccino	4,50€	Izarra verte (liqueur de plantes)	4€
Thé ou Infusion	2,50€	Poire William Brana	6€

### FORMULES

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

**MENU 16€**  
du JOUR

Assiette de crudités ou Piquillos à la morue

Plat ou Poisson du jour

Fromage de brebis ou Dessert du jour

**MENU 24€**  
du TERROIR

Chipiron à la plancha ou  
Assiette Oteiza ou Piquillos à la morue

Pavé de grosse truite au jambon ou  
Poêlée de coeurs de canard aux piquillos ou  
ou Pièce de boeuf à la plancha ou  
Fricassée de ris d'agneau

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

### DESSERTS

Fromage de brebis de la « Ferme Elizarea » et confiture de cerise	6€
Tarte tatin maison revisitée dans un verre et sa boule de glace vanille	7€
Café gourmand	8€
Moelleux au chocolat maison et crème anglaise	6,50€
Salade de fruits frais	5€
Crème brûlée à la vanille maison	7€
Nougat glacée et coulis de fruits rouges	5,50€
Gâteau Basque à la crème patissière 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-raisin, Fraise, Cassis, Citron, Framboise, Passion.

*Bon appétit!*  
*On egin!*