

HOTEL ★★ JUANTORENA

TARIFS 2022

**Tarifs à partir de
TVA comprises**

Janvier • Février • Mars
Avril • Novembre • Décembre

Mai • Juin
Octobre

Juillet • Août
Septembre

Chambre single	57€	63€	72€
Chambre double	67€	73€	82€
Chambre triple	77€	83€	92€
Chambre quadruple	87€	93€	102€
Demi pension adulte/pers./jour à partir de 2 nuits	63€	69€	78€
Demi pension enfant/pers./jour à partir de 2 nuits	48€	54€	63€
Demi pension GR10/pers./jour	67€	73€	82€
Soirée étape VRP	88€	88€	88€
Petit déjeuner pers./jour en buffet	9€	9€	9€
Taxe de séjour pers./jour	0,94€	0,94€	0,94€

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'entendent 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

*Du Mardi au Vendredi
uniquement le midi
(Sauf jours férié)*

APÉRITIFS

Sangria maison	4,50€
Goxedari (apéritif basque à la cerise)	5,50€
Bière locale «EGUZKI» pression blonde ou ambrée	2,50€ - 2,80€
Bouteille Blanche, Rosée, IPA, Bio	4,50€
Verre de cidre basque	4€

ENTRÉES

Assiette de jambon	11€
Piquillos à la morue <small>Poivrons farcis à la brandade de morue maison</small>	9,50€
Chipirons à la plancha (Patagonie) <small>Calamars grillés à l'ail et au persil</small>	10€
Omelette à la morue	9€
Omelette aux cèpes	9,50€
Salade de croustillant de chèvre	11€
Salade «Juantorena» <small>Salade, tomates, poivrons, jambon de pays, chorizo et fromage de brebis.</small>	11,50€

VIANDES

Axoa de Veau maison	13€
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 la Vallée au jambon à la tomate basquaise	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€

Merci d'être conciliant avec la cuisine les plats sont cuits à la demande.

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 du JOUR 16€

Assiette de crudités ou Piquillos à la morue

Plat ou Poisson du jour

Fromage de brebis ou Dessert du jour

MENU 9€

Bambino

Sirop à l'eau
(menthe, grenadine, fraise pêche ou citron)

Steak hâché / frites

Glace

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€
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€
Île flottante	6,50€

Glaces	(1 boule)	(2 boules)	(3 boules)
	3€	5€	6,50€

Vanille, Café, Chocolat au lait, Caramel Fleur de sel, Pistache, Rhum-raisin, Fraise, Cassis, Citron, Framboise, Passion.

*Bon appétit !
On egin!*