

HOTEL ★★ JUANTORENA

TARIFS 2024

05.59.37.40.78

Tarifs à partir de
TVA comprises

Mars • Avril

Mai • Juin
Octobre

Juillet • Août
Septembre

Chambre single	61€	68€	78€
Chambre double	71€	78€	88€
Chambre triple /twin	81€	88€	98€
Chambre quadruple	91€	98€	108€
Demi pension adulte/pers./jour à partir de 2 nuits	67€	74€	84€
Demi pension enfant/pers./jour à partir de 2 nuits	52€	59€	69€
Demi pension GR10/pers./jour	71€	78€	88€
Soirée étape VRP	94€	94€	94€
Petit déjeuner pers./jour en buffet	9,50€	9,50€	9,50€
Taxe de séjour pers./jour	1,23€	1,23€	1,23€

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 et 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.

contact@hotelrestaurantjuantorena.fr • www.hotelrestaurantjuantorena.fr

JUANTORENA

RESTAURANT

APÉRITIFS

Sangria maison	5€
Goxedari (apéritif basque à la cerise)	6€
Odéa (Pastis Basque)	5,50€
Bière locale «EGUZKI» pression Blonde ou Blanche	3€ - 3,50€
EGUZKI en bouteille Ambrée, Rosée, IPA, Bio	5€
Verre de cidre basque	5€

ENTRÉES À 11€

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

PLATS À 16€

Axoia de Veau maison	
Pièce de boeuf à la plancha	
Fricassée de ris d'agneau aux cèpes (France)	
<small>Les viandes peuvent être accompagnées de flan de courgettes ou de frites maison.</small>	
Pavé de grosse truite de la Vallée au jambon à la tomate basquaise	
Poêlée de morue au chorizo cuite au four avec pommes nouvelles (Espagne)	
Pavé de merlu au chorizo et risotto crémeux aux champignons (France)	

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

BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS LOCAUX

Café ou Noisette	1,80€	Irish coffee	6€
Grand café	3,50€	Manzana (liqueur de pomme verte)	4€
Grand crème	4€	Patxaran (liqueur de prunelles sauvages)	4€
Cappuccino	5€	Izarra verte (liqueur de plantes)	5€
Thé ou Infusion	3€	Poire William Brana	7€
		Menta (liqueur de menthe local)	5,50€

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

FORMULES

Plat du jour	11€
Entrée du jour + Plat du jour	14€
Plat du jour + Dessert du jour	14€
Menu du jour	18€

MENU

10€

Bambino

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

Steak hâché, frites

Glace

DESSERTS À 7€

Fromage de brebis de la « Ferme Elizarea » et confiture de cerise

Tarte tatin maison revisitée dans un verre et sa boule de glace vanille

Moelleux au chocolat maison et crème anglaise

Salade de fruits frais

Crème brûlée à la vanille maison

Nougat glacée et coulis de fruits rouges

Gâteau Basque à la crème patissière maison

Île flottante

GLACES

	(1 boule)	(2 boules)	(3 boules)
	3€	5€	7€

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

*Bon appétit!
On egin!*