

LAVANDA RESTAURANTE

Entrantes fríos | Cold starters

Salmorejo con mimosa de huevo | €12.00
Salmorejo with mimosa eggs



Ensalada de burrata y salsa de trufa | €18.00
Burrata salad with truffle dressing



Ensalada de tomate ibérico con ventresca de bonito | €17.00
Heirloom tomato salad with tuna belly



Ensaladilla de pulpo y langostinos | €18.00
Octopus and king prawn potato salad



Tartar de salmón y aguacate con wakame | €19.00
Salmon and avocado tartare with wakame seaweed



Entrantes calientes | Hot starters

Huevos rotos con patatas | €15.00
Fried eggs with crispy potato



Croquetas de Txangurro | €14.00
Txangurro croquettes



Croquetas de jamón ibérico | €15.00
Iberian ham croquettes



Alcachofas confitadas y salteadas con jamón | €18.00
Confit artichokes with iberian ham cubes



Arroces y pastas | Rice and pasta

Arroz bomba al estilo Abanda (20 min, para dos personas) | €33.00
Bomba rice "Abanda" style (20 min, 2 persons)



Fideuá fina con chipirón y gamba (2 personas) | €29.00
Fine fideuá with squid and prawns



Risotto de boletus y trufa | €19.00
Wild mushrooms and truffle risotto



LAVANDA RESTAURANTE

Pescados | Fishes

Atún a la plancha con salsa de cítricos | €22.00
Grilled tuna with citrus sauce

Suprema de rodaballo a la Bilbaina | €18.00
Bilbao-style turbot fillet

Lubina con salsa Holandesa | €18.00
Sea bass with Hollandaise sauce

Chipirones salteados con alga wakame | €18.00
Sautéed baby squid with wakame seaweed



Carnes | Meats

Solomillo a la plancha con salsa Oporto | €25.00
Grilled beef tenderloin with Oporto sauce

Rib eye de lomo de vaca | €25.00
Beef ribeye steak

Secreto Ibérico con salsa de ajos caramelizados | €19.00
Grilled iberian pork secreto with caramelized garlic sauce

Paletilla de lechal al horno | €25.00
Roast milk-fed lamb shoulder



Pan €1.50 (IVA incluido) | Bread €1.50 (VAT included)

Menú degustación €45.00 por persona

Salmorejo tradicional
Ensaladilla de pulpo y langostinos
Lubina con salsa holandesa
Carrillera en salsa de vino
Pecado de chocolate
Agua, copa de vino y café incluido

*Se podrá pedir desde las 13:00h hasta
las 15:00h y de 20:00h a 22:00h*

Tasting menu €45.00 per person

Traditional Salmorejo
Octopus and king prawn potato salad
Sea bass with Hollandaise sauce
Braised pork cheeks in red wine sauce
Chocolate Sin Cake
Water, glass of wine and coffee
included

*Available from 1:00 p.m. to 3:00
p.m. and from 8:00 p.m. to 10:00
p.m.*