

DISEÑA TU MENÚ

1

Elige 3 Entrantes

Plato de ibéricos de bellota
Puding de hongos templados con vinagreta de aceitunas
Creppe relleno de vieira y gambas sobre salsa de marisco
Ensalada templada de setas con jamón ibérico y piña caramelizada
Pimiento de relleno de centollo o de chipirón dos salsas
Gambones a la plancha (4 unidades por persona)
Espárragos de Navarra rebozados sobre salsa de piquillos
Vieira gratinada
Revuelto de zizas o de hongos
Penca rellena de setas y foie con salsa de hongos
Bricks de puerro y gambas sobre salsa de espárragos trigueros
Rollitos de salmón noruego ahumado rellenos de pintxo donostiarra
Tosta de jamón ibérico sobre tumaca con revuelto de hongos

2

Elige ½ ración de pescado

Bacalao confitado a baja temperatura con cebolla caramelizada
Merluza de pincho rellena de setas y gambas con salsa de langostinos
Lubina al horno con refrito cremoso y verduritas de temporada
Merluza a la romana con espárragos trigueros
Chipirones en su tinta con tostas

Elige ½ ración de carne

Solomillo de ternera a la plancha, pimienta o roquefort
Cordero lechal asado
Carrilleras de ibérico en salsa con guarnición
Entrecot a la plancha con salsa roquefort o pimienta
Rabo de buey estofado con patatas Paris

3

Postre a definir

Incluye Bebida (½ botella/persona)

Vino Crianza, Rosado, Lambrusco, Blanco, Sidra Natural o Agua Mineral

Café y copa de cava

Aperitivo + 3 entrantes + un pescado + una carne (1/2 ración de cada) + con postre, bebida y café.

Precio 40 € (previo encargo)

Si tiene alguna intolerancia, avise al camarero y le proporcionaremos los componentes alérgenos de los platos

ZURE GUSTOKO MENUA

1

3 hasierako aukeratu

Ezkur iberiko-ohola

Onddo-budin epela oliba oze-pin-olioarekin

Bieira eta ganbaz betetako krepea itsaski-saltsaren gainean

Perretxiko, urdaiazpiko iberiko, otarrainxka eta karamelatutako anana-entsalada epela

Txangurruz edo txipiroiez betetako piperrak bi saltsekin

Ganboiak plantxan (4 ale pertsonako)

Nafarroako zainzuri irin-arrautzeztatuak pikillo piper saltsaren gainean

Bieira gratinatua

Ziza edo onddo-nahaskia

Perretxikoz eta foiez betetako zerba-orrimamiak onddo-saltsarekin

Porru eta itsaski brick-ak gari-zainzurien saltsaren gainean

Pintxo donostiarrak betetako Norvegiako izokin ketuzko bilkariak

Iberiar urdaiazpiko, tumaka eta perretxiko nahaskia tosta

2

Errazio erdi arrain aukeratu

Temperatura baxuan konfitatutako bakailoa karamelatutako tipularekin

Perretxikoz eta ganbaz betetako amuko legatza, otarrainxka saltsarekin

Itsas-lupia olio erre krematsu eta garaiko barazkitxoekin

Legatza plantxan edo erromako erara gari-zainzuriekin

Txipiroiak bere tintan tostekin

Errazio erdi haragi aukeratu

Txahal-azpizuna plantxan, roquefort kutsuan edo piperbeltzarekin

Esneko arkumea labean

Iberiko-masailak saltsan goarnizioarekin

Entrekota plantxa, roquefort kutsuan edo piperbeltzarekin

Idi-isatsa erregosia Paris patatekin

3

Postrea aukeran

Edaria barne (Botila erdi pertsonako)

Ardo ondua, Ardo gorria, Lambrusco, Ardo zuria, Sagardo naturala edo Ur minerala

Kafea eta cava kopa

3 hasierako + errazio erdi arrain + errazio erdi haragi + postrea, edaria, kafea eta cava kopa.
Prezioa 40 € (alde aurretik agindu)

Elikadura intolerantziarik izanez gero, abisatu zerbitzariari eta berak adieraziko dizkizu platerren alergenok