

M E N Ú S D E T R A B A J O

M E N Ú GASTEIZ

Al centro de mesa;

Cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva

Croquetas caseras de bacalao

Revuelto tradicional de hongos

El menú;

Sopa de pescados y mariscos elaborada de manera tradicional

Muslo de pato confitado y tostado al horno, trazo agri dulce con ensalada de berros y parmesano

ó

Lomo de bacalao con estofado de pulpo y mejillones al vino blanco

Torrija caramelizada a la antigua con helado de caramelo

La bodega;

Vino blanco: “ Viña El Portalón “, Rueda – Verdejo

Vino tinto: “ Lar de Paula “madurado 6 meses en bodega “, Rioja

Aguas minerales y café

PRECIO POR PERSONA: 35,00 € (10% IVA INCLUIDO)

Dado que los platos son elaborados con productos de temporada, podrían sufrir alguna variación.

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

M E N Ú S D E T R A B A J O

M E N Ú ARMENTIA

Al centro de mesa;

Plato de surtido ibérico

Ensalada de tomate de caserío, anchoas y ajos fritos

Croquetas caseras de mejillón

El menú;

Canelones de calabacín y brandada fría de bacalao con huevas de trucha y vinagreta de tomate

~~~~~

Merluza al horno con trigueros salteados sobre un fondo cremoso de patatas en salsa verde

ó

Carrillera de ternera guisada y braseada en su propio jugo, puré cremoso de coliflor y trufa negra

~~~~~

“GOXUA” hecho en casa

La bodega;

Vino blanco: “ Viña El Portalón “, Rueda – Verdejo

Vino tinto: “ Lar de Paula “madurado 6 meses en barrica “, Rioja

Aguas minerales y café

PRECIO POR PERSONA: 35,00 € (10% IVA INCLUIDO)

Dado que los platos son elaborados con productos de temporada, podrían sufrir alguna variación.

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

M E N Ú S D E T R A B A J O

M E N Ú SALBURUA

Al centro de mesa;

Ensalada César a mi manera

Croquetas caseras de bacalao

Pimientos del país

El menú;

Pastel de nécora y merluza con vinagreta de tomate, berros y chalotas

~~~~~

Rabo guisado en vino tinto con puré especial de patata y reducción de su jugo

ó

Lubina de ración asada en el horno con estofado de calamar y pistou de perejil

~~~~~

Ganache de chocolate con cremoso de cacao y helado de maracuyá

La bodega;

Vino blanco: “ Viña El Portalón “, Rueda – Verdejo

Vino tinto: “ Lar de Paula “madurado 6 meses en barrica “, Rioja

Aguas minerales y café

PRECIO POR PERSONA: 35,00 € (10% IVA INCLUIDO)

Dado que los platos son elaborados con productos de temporada, podrían sufrir alguna variación.

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.