

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;

Porrusalda con brandada de bakalao y crujiente de puerros

&&&&

Salmón con refrito de ajos sobre patata rota y pimientos dulces

Ó

Solomillo de ibérico con salsa de hongos

&&&&

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: 36,00 € (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

Filetes de antxoa del cantábrico en salazón con ali-oli de cebollino y pan payes

Croquetas caseras de jamón

El menú;

Ravioli de hongos y setas con salsa perigeux

Lomo de merluza al horno sobre un guiso de patatas en salsa verde

Ó

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

“Ganache” de chocolate con cremoso de cacao y helado casero

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: 36 € (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;

Verduras en tempura sobre ajo-blanco de almendras tostadas
&&&

Croquetas caseras de bacalao
&&&

Pimientos del país

El menú;

Pastel de espárragos con vinagreta de tomate y mézclum de brotes tiernos.
&&&

Chipirones en su tinta con arroz cremoso

Ó

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

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: 36 € (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.