



#ETXANIZ #MARZO #2019

CUÁNDO QUEDAMOS?

www.hotelindautxu.com

ENTRANTES

ENSALADA DE CASTAÑA, CECINA Y RÚCULA CON VINAGRETA
DE HABITAS Y TOMATE
ENSALADA DE LENGUA ESCABECHADA, MAYO DE AGUACATE
Y CHIPS VEGETALES
SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS
COCIDO DE LENTEJAS CON FOIE
BRICS DE PATO CON ROMESCO
ARROZ CALDOSO DE ALCACHOFAS EN SALSA VERDE
PENNE CON SALSA DE REMOLACHA, FRUTOS SECOS
Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

PRINCIPALES 20 €

LUBINETA A LA PLANCHA CON CARDOS EN SALSA DE ALMENDRAS
PESCADO DEL DÍA AL HORNO CON PANADERAS
TACOS DE ATÚN ESTOFADOS EN SALSA DE TOMATE CASERA CON PISTO
ESCALOPINES DE SOLOMILLO EN MILHOJAS, CON VERDURITAS
SALTEADAS Y SALSA DE FOIE
CODILLO DE CERDO GLASEADO CON BERZA MANTECADA

PRINCIPALES 25€

BACALAO CONFITADO EN CAMA DE GARBANZOS Y ESPINACAS
POCHAS GUIADAS CON CHIPIRONES Y MORCILLA
TACO DE PRESA EN SU PUNTO ROSADO CON CHUTNEY
DE FRUTA ESPECIADO
CARRILLERA GUIADA SOBRE PURE DE CASTAÑAS
MAGRET DE PATO LAMINADO SOBRE TRIGUEROS
CON SALSA DE ARÁNDANOS

POSTRE

FLAN CASERO DE YEMAS CON CHANTILLY ENVEJECIDO
MOUSSE DE YOGUR, CREMOSO DE ZANAHORIA Y
CRUMBLE DE MANTEQUILLA
PERAS AL TXAKOLÍ Y ARROZ CON LECHE A LA CANELA
PROFITEROLES RELLENOS DE CREMA DE MARACUYÁ
SAN MARCOS CON FRUTOS ROJOS
DEGUSTACIÓN DE HELADOS CON TEJA DE ALMENDRA
CARMELIZADA
½ GIN-TONIC A MODO DIGESTIVO
SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

**#ETXANIZ
#MARZO
#2019**

VINO TINTO VIZAR (TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN) O BLANCO
SIGLOS (D.O. RUEDA)
IVA INCLUIDO