

MENÚ DE GRUPO 1

ENTRANTES

Aperitivo.

Plato de Jamón ibérico (cinco jotas) cortado a mano con pan de cristal, "picual" y "tumaca".

Revuelto de Boletus y Xixa Hori con foie a la plancha.

Ravioli de txangurro a la "Donostiarra" con crema de cebolla al aroma de Somontano.

PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de bacalao al "pil pil" sobre ajoarriero. *

Merluza en salsa verde con almejas.

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con puré de castañas y tubérculos crujientes.

Terrina de vaca "Gallega" con manitas de cerdo y setas de temporada. *

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de limón al cava. *

Milhojas de hojaldre caliente con crema pastelera, confitura de melocotón y su helado.

Pastel de chocolate con sorbete de naranja sanguina. *

Precio: 65,00 € (IVA incluido)

Tinto Piérola crianza DO Rioja.

Blanco Pierola "Tempranillo" DO Rioja.

Rosado Inurrieta "Mediodía" DO Navarra.

Café e Infusiones

(A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales).

* PLATOS APTOS PARA CELIACOS.

MENÚ DE GRUPO 2

ENTRANTES

Aperitivo

Ensalada de langostinos con codillos de bogavante, emulsión de erizo y vinagreta de frutos rojos. *
Ravioli de rabo de buey con trompetas de la muerte y crema de foie.
Txipirones dos gustos (reellenos y a la plancha).

PRINCIPAL A ELEGIR

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con crema de castañas y tubérculos crujientes.
Terrina de vaca "Gallega" con manitas de cerdo y setas de temporada. *

POSTRES

Sorbete de limón al cava.

Torrija caramelizada con helado de avellana.

o

Pastel de chocolate caliente con helado de naranja sanguina. *

Precio: 55,00 € (IVA incluido)

Tinto Piérola crianza DO Rioja.
Blanco Pierola "Tempranillo" DO Rioja.
Rosado Inurrieta "Mediodía" DO Navarra.

Café e Infusiones

(A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales).

* PLATOS APTOS PARA CELIACOS.

MENÚ DE GRUPO 3

ENTRANTES

Aperitivo.

Ensalada de langostinos con codillos de bogavante, emulsión de erizo y vinagreta de frutos rojos. *
Ravioli de rabo de buey con trompetas de la muerte y crema de foie.

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de merluza en salsa verde con almejas.

Taco de bacalao confitado sobre "ajoarriero" con emulsión de su "pilpil". *

Presa ibérica con crema de foie, cebolleta confitada, salsa de sidra y semillas de lino. *

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con puré de castaña, "alioli" de reineta y tubérculos crujientes. *

POSTRE A ELEGIR

Milhojas de hojaldre caliente con crema de vainilla, confitura de melocotón y su helado.

Pastel de chocolate caliente con sorbete de naranja sanguina. *

Sorbete de limón al cava. *

Precio: 50,00 € (IVA incluido)

Tinto Piérola crianza DO Rioja.

Blanco Pierola "Tempranillo" DO Rioja.

Rosado Inurrieta "Mediodía" DO Navarra.

Café e Infusiones

(A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales).

* PLATOS APTOS PARA CELIACOS.

MENÚ DE GRUPO 4

ENTRANTES

Ensalada de marisco con emulsión de aguacate y vinagreta de granada. *
Ravioli de Txangurro a la "Donostiarra" con crema de cebolla al aroma de Somontano.
Txipirones troceados en su tinta al estilo tradicional. *

PRINCIPAL A ELEGIR

Carrilleras de vaca "Gallega" con setas de temporada y crema ligera de patata. *
Pluma ibérica con crema de boniato y mini-verduras. *

POSTRES

Sorbete de limón al cava.
Milhojas de hojaldre caliente con crema pastelera y confitura de melocotón.
o
Chocolate con frutos rojos.

Precio: 45,00 € (IVA incluido)

Tinto Piérola crianza DO Rioja.
Blanco Pierola "Tempranillo" DO Rioja.
Rosado Inurrieta "Mediodía" DO Navarra.

Café e Infusiones

(A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales).

* PLATOS APTOS PARA CELIACOS.

Menú válido de Lunes a Viernes mediodía.

MENÚ DE GRUPO 5

ENTRANTES

Ensalada de marisco con emulsión de aguacate y vinagreta de granada.
Ravioli de Txangurro a la Donostiarra con crema de cebolla al aroma de Somontano.

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de merluza asado con salsa "Romescu" y mini-ajetes confitados.
Taco de bacalao sobre ajoarriero con emulsión de su "pilpil". *
Txipirones troceados en su tinta al estilo tradicional. *

Carrilleras de "retinto" con setas de temporada y crema ligera de patata. *
Pluma ibérica con crema de boniato y mini-verduritas. *
Confit de pato a la naranja con chalotas glaseadas. *

POSTRE A ELEGIR

Bizcocho fluido de chocolate con sorbete de naranja sanguina.
Milhojas de hojaldre caliente con crema de vainilla, confitura de melocotón y su helado.
Sorbete de limón al cava.*

Precio: 40,00 € (IVA incluido)

Tinto Piérola crianza DO Rioja.
Blanco Pierola "Tempranillo" DO Rioja.
Rosado Inurrieta "Mediodia" DO Navarra.

Café e Infusiones

(A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales).

* PLATOS APTOS PARA CELIACOS.