

## MENUS ASPALDIKO

### Menú nº1

*Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces*  
*Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros y reducción de piquillo*  
*Berenjena rellena de hongos*

*Merluza sobre salsa de cigalas y vieira*  
*Solomillo con reducción de oporto y patata graten*  
*Degustación de postres*

*Café*

*Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja*  
*Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiiko Txakolina*

**68,00€ IVA INCLUIDO**

### Menú nº2

*Ensalada de txangurro con vinagreta balsámica*  
*Fritos variados de Aspaldiko*  
*Pencas de acelga rellenas de marisco*

*Lomitos de rape sobre risotto de tinta de Txipirón e idiazabal*  
*Solomillo con foie a la plancha y reducción de Pedro Ximenez*  
*Degustación de postres*

*Café*

*Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja*  
*Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiiko Txakolina*

**72,50€ IVA INCLUIDO**

### Menú nº3

*Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces*  
*Txipirón salteado con cebolla en dos texturas y ali-oli*  
*Kokotxas en tempura sobre pisto y esferificación de aceituna verde*  
*Ravioli crujiente de pato con salsa de naranja*

*Rodaballo en lomo sobre milhojas de patata*  
*Láminas de ganado mayor con puré de patata trufada y cebolla caramelizada*  
*Degustación de postres*

*Café*

*Tinto Ramón Bilbao Edición limitada D.O. Rioja*  
*Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiiko Txakolina*

**82,00 € IVA INCLUIDO**



**Menú nº4**

*Langostinos a la plancha  
Jamón ibérico de bellota  
Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces  
Fritos variados de Aspaldiko  
Crujiente de rabo y foie en sus salsa*

*Lomos de rape con vinagreta de tomate y patata  
Solomillo con patatas graten y crema de piquillo  
Tarta de hojaldre con chocolate caliente  
Café  
Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja  
Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina  
Cava brut*

**92,00€ IVA INCLUIDO**

**Menu nº5**

*Ensalada de txangurro con vinagreta balsámica  
Langostinos fritos con láminas de salmón ahumado  
Foie a la plancha con pure de melocotón y reducción de Pedro Ximenz  
Taco de bacalao con puré de purrusalda y aceite  
Berenjena rellena de hongos*

*Merluza al horno con vinagreta de trufa y pastel de cantharelus  
Carrillera Ibérica a la mostaza con puré de patata  
Tarta florentina de trufa con helado de nueces  
Café  
Tinto Ramón Bilbao edición limitada D.O. Rioja  
Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina  
Cava brut*

**96,00€ IVA INCLUIDO**

**Menú nº6**

*Ensalada de bogavante  
Gamba fresca de Huelva  
Jamón y lomo ibérico de bellota  
Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango  
Mollejas salteadas con hongos y migas de jamón  
  
Lomos de bakalao club ranero  
Sorbete de mandarina  
Txuleton a la brasa con pimiento asado y patata (1 cada 3 personas)  
Tarta pantxineta con chocolate caliente  
Café  
Tinto Ramón Bilbao Reserva D.O. Rioja  
Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina  
Cava brut*

**128,00 € IVA INCLUIDO**

*(Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado, válidos hasta julio 2020)*

***EL APERITIVO SE SERVIRÁ EN NUESTROS JARDINES O CARPA CLIMATIZADA***

***Aperitivo***

*Txakoli Aspaldiko D.O.Bizkaiko Txakolina (Cosecha propia)*

*Tinto Ramon Bilbao crianza D.O.Rioja*

*Bebidas variadas*

*Aperitivos: ( A ELEGIR DOS APERITIVOS )*

*Pimientos verdes del txorrieri*

*Txistorra a la sidra*

*Tosta de foie con gelatina de moscatel*

*Risotto de hongos*

*Cucharita de txangurro desmigado con salsa rosa*

*Crujiente de bacalao con salsa de puerros*

*Crujiente de rabo y foie en sala*

*Croquetas de txipiron, jamon*

*Chucarita de pulpo a la brasa con patata trufada*

*Tosta de bacalao con piperrada al pil-pil*

*Tosta con concasse y antxoa*

***10,00€ IVA Incluido***

***MENU NIÑOS***

*Jamón y lomo ibérico*

*Fritos variados*

*Pate de la casa*

*Medallones de solomillo con patatas*

*O*

*Merluza frita con patatas*

*Helado o postre*

*Bebidas*

***30,00€ IVA Incluido***