

MENUS ASPALDIKO 2021

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 boletus en su salsa*

*Merluza sobre salsa de cigalas y vieira
Solomillo con patata graten y pimiento sasado
Degustación de postres*

Café

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

71,00€ 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 idiazábal
Carrillera Ibérica a la mostaza con puré de patata
Degustación de postres*

Café

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

75,00€ 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-olí
Tosta de pan cristal con piperada y laminas de bacalao al pil-pil
Ravioli crujiente de pato con salsa de naranja*

*Rodaballo en lomo sobre milhojas de patata
Cordero asado a baja temperatura con sus patatas al horno
Degustación de postres*

Café

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

84,00 € IVA INCLUIDO



Menú nº4

Jamón ibérico de bellota
Foie a la plancha con pure de melocotón y reducción de Pedro Ximenez
Mollejas de cordero salteadas y hongos boletus
Crujiente de rabo y foie en sus salsa

Lomos de rape con vinagreta de tomate y patata
Sorbete de mandarina
Txuleton a la brasa con pimiento asado y patata (1 cada 3 personas)

Tarta de hojaldre con chocolate caliente
Café
Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja
Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiako Txakolina
Cava brut

94,00€ IVA INCLUIDO

EL APERITIVO SE SERVIRÁ EN NUESTROS JARDINES O CARPA CLIMATIZADA

Aperitivo

Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiako Txakolina (Cosecha propia)
Tinto Ramon Bilbao crianza D.O. Rioja
Bebidas variadas

Aperitivos: (A ELEGIR DOS APERITIVOS)

Pimientos verdes del txorrierrri
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 de boqueron con concasse y antxoa **10,00€ IVA Incluido**

MENÚ 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**

(Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado, validos hasta noviembre 2021)

