

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ ABRA

Ensalada de txipirones y gambas con tomatitos asados estilo thai

Zamburiñas gratinadas al txakolí con pesto de almendra

Lomo de bacalao confitado sobre hummus de calabaza

Solomillo ibérico a la plancha con jugo de hongos

Coulant de chocolate y cremoso de vainilla

Vino Tinto Marqués de Vitoria crianza

Vino Blanco verdejo Marqués de Vitoria

Txakolí Izagirre

Vino Rosado Gran Feudo de Chivite

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café

Precio: 65 Euros IVA incluido

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ FARO

Pastel frío de txangurro y puerros con brotes tiernos y crema de ajo negro

Huevo poché y láminas de trufa sobre crema de patata al jamón

Lingote crujiente de boletus y foie al vino dulce

Merluza de anzuelo a la plancha con arroz a la carbonara de gambas

Medallones de lomo de vaca del país con patata rota al mojo picón

Pastel caliente de manzana

Vino Tinto Marqués de Vitoria crianza

Vino Blanco verdejo Marqués de Vitoria

Txakolí Izagirre

Vino Rosado Gran Feudo de Chivite

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café

Precio: 68 Euros IVA incluido

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ ZUGAZARTE

Aperitivo

Bloody Mary de tomate rosa y cebiche de gamba blanca

Láminas de bacalao con pil pil de piparra y confitura dulce de pimientos

Tataki de atún con crema de algas y sésamo al polvo de nachos

Txipirones salteados con verduras al wok y salsa agridulce

Taco de cordero deshuesado , ensalada de quinoa y crema de guisante

Tarta brioche de mango y salsa de arándanos

Vino Tinto Marqués de Vitoria crianza

Vino Blanco verdejo Marqués de Vitoria

Txakolí Izagirre

Vino Rosado Gran Feudo de Chivite

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café

Precio: 71 Euros IVA incluido

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ GETXO

Crema de foie con gel de vino moscatel

Pulpo braseado sobre crema de boniato y emulsión de cebollino

Saquitos crujientes de txangurro sobre arroz de camarones

Lubina asada con costra de almendras y escalibada de langostino

Solomillo de vaca nacional con pimientos al horno y jugo de oporto

Pastel de chocolate con helado

Vino Tinto Rioja Glorioso Reserva

Vino Blanco verdejo Marqués de Vitoria

Txakolí Izagirre

Vino Rosado Gran Feudo de Chivite

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café

Precio: 80 Euros IVA incluido

(Para hacer efectiva la reserva será necesario el pago de una fianza de 150€)

(Mínimo 15 personas para salón gratuito)