

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 M. Vitoria

Txakolí Izagirre

Vino Rosado

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café

Precio: 68 Euros IVA incluido

embarcadero

N 43º 19' 59" O 3º 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 M. Vitoria

Txakolí Izagirre

Vino Rosado

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café

Precio: 70 Euros IVA incluido

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ ZUGAZARTE

Aperitivo

Bloody Mery 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 M. Vitoria

Txakolí Izagirre

Vino Rosado

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café

Precio: 75 Euros IVA incluido

embarcadero

N 43º 19' 59" O 3º 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 M. Vitoria

Txakolí Izagirre

Vino Rosado

Cava Parxet Brut

Aguas minerales

Café

Precio: 83 Euros IVA incluido

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

(Mínimo 15 personas para salón gratuito)