e m b a r c a d e r o

N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

MENÚ ABRA

Ensalada de langostino, mango y mahonesa cítrica con cilantro

***

Risotto cremoso de hongos y teja de Idiazabal

***

Solomillo de atún , algas y crujiente de cebolla

***

Láminas de sescreto Ibérico a la brasa con tximichurri de piña

***

Torrija Brioche al caramelo

***

Vino Tinto Marqués de Vitoria crianza
Vino Blanco verdejo M. Vitoria
Txakolí Izagirre
Vino Rosado
Cava Parxet Brut
Aguas minerales
Café

Precio 75€ iva incluido

OBSERVACIONES

En caso de querer salón privado sin cargo, se necesitan al menos 30 comensales con menú adulto.
Para reservas de menos de 20 comensales con menú adulto, suplemento de salón de 400€
Para reservas de 20 a 30 comensales con menú adulto suplemento de salón de 300€
Opción de sala sujeta a disponibilidad.
Será necesario el pago de una fianza de 200€ para hacer reserva en firme

MENÚ FARO

Ajo blanco con gambas, pulpo y aceite de cebollino

***

Tatin de manzana y foie con toffe de frambuesas

***

Lomo de rape, puré de apionabo y crema de gambas

***

Láminas de entrecot a la parrilla con seta shitake

***

Coulant de queso con 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 84 € iva incluido

OBSERVACIONES

En caso de querer salón privado sin cargo, se necesitan al menos 30 comensales con menú adulto.
Para reservas de menos de 20 comensales con menú adulto, suplemento de salón de 400€
Para reservas de 20 a 30 comensales con menú adulto suplemento de salón de 300€
Opción de sala sujeta a disponibilidad.
Será necesario el pago de una fianza de 200€ para hacer reserva en firme

MENÚ ZUGAZARTE

Ensalada de centolla con bacalao y pil pil de piparras

***

Tosta de huevos con patata confitada, hongos trufados y foie

***

Merluza del Cantábrico al horno con sopa de gambas

***

Tacos de cordero con guiso de mollejas

***

Pantxineta casera con 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 93€ iva incluido

OBSERVACIONES

En caso de querer salón privado sin cargo, se necesitan al menos 30 comensales con menú adulto.
Para reservas de menos de 20 comensales con menú adulto, suplemento de salón de 400€
Para reservas de 20 a 30 comensales con menú adulto suplemento de salón de 300€
Opción de sala sujeta a disponibilidad.
Será necesario el pago de una fianza de 200€ para hacer reserva en firme

MENÚ GETXO

Pata de pulpo braseado con crema de boniato y emulsión de cebollino

***

Rollito crujiente de mariscos y alioli de chilithai sobre wok de vegetales

***

Lubina a la parrilla con vainas salteadas y compota de tomate

***

Taco de solomillo de vaca con pimientos al horno y jugo de rioja

***

Tatin de manzana caliente con reducción de nata

***

Vino Tinto Marqués de Vitoria crianza
Vino Blanco verdejo M. Vitoria
Txakolí Izagirre
Vino Rosado
Cava Parxet Brut
Aguas minerales
Café

Precio: 98€ IVA incluido

OBSERVACIONES

En caso de querer salón privado sin cargo, se necesitan al menos 30 comensales con menú adulto.
Para reservas de menos de 20 comensales con menú adulto, suplemento de salón de 400€
Para reservas de 20 a 30 comensales con menú adulto suplemento de salón de 300€
Opción de sala sujeta a disponibilidad.
Será necesario el pago de una fianza de 200€ para hacer reserva en firme