

Menú Comuniones 2024

Aperitivo especial de la casa

Primeros (Elegir 3)

Jamón ibérico puro de bellota

Foie Micuit con pan de pasas y crema de manzana

Ensalada templada de langostinos y trigueros con vinagreta de hongos

Espárragos frescos cocidos con vinagreta de anchoa y boquerón y espuma de piquillos

Delicias de fritos caseros en miniatura

Milhojas de perrechicos, calabacín y panceta ibérica con su salsa

Hongos salteados con flor de huevo y finas láminas de jamón ibérico

Segundos

(Elegir un segundo por persona)

Solomillo de buey a la plancha con milhojas de patata y cebollitas saltadas
(Con roquefort o foie)

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con su jugo y parmentier trufado

Saquito crujiente de pato, foie y manzana con reducción de Pedro Ximénez

Gorrín deshuesado con piel crujiente, patata panadera y lechuga con cebolla

Merluza de anzuelo con gratinado de marisco e Idiazábal sobre crema de vieiras

Rapito al horno con delicias de patata y vinagreta de piparras y gambas

Postres

Tarta de hojaldre y crema caramelizada con helado de dulce de leche y chocolate caliente

Surtido de tejas y bombones helados

Bodega Otazu

55€

(IVA Incluido)

Elegir 3 entrantes para toda la mesa y los segundos de los asistentes con antelación.

Menú Infantil 2024



Primeros

Surtido de Ibéricos
Chistorrica crujiente de Zubiri
Delicias de fritos caseros en miniatura

Segundos

Escalopitos de solomillo de buey a la plancha con patatas fritas

Postres

Bolas de helado se sabores con lacasitos y mikados

Bebida Bolsa de chuches

25€

(IVA Incluído)

Establecimiento con información disponible en materia de ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

Soliciten información a nuestro personal.
Muchas gracias