



ASPALDIKO

ASPALDIKO DASTATZEA

*Foie terrina moskatel gelatinarekin, mango chutney-arekin eta intxaur ogiarekin
Kokotxak tenpuran tomate concasse-aren gainean eta oliba esferifikazioarekin
Ahate ravioliak laranja saltsan fideo frijituekin
Txipiroi salteatuak bi testuradun tipularekin eta alioliarekin
Azpizuna plantxan foie saltsarekin, patata gratinatuarekin eta ardo erredukzioarekin
Kafe moussea
Torrija karamelutua*

65,00 € BEZ-A BARNE

*(Menu hau mahai osora zerbitzatuko da; plateren bat zure gustukoa ez bada, alda daiteke;
edariak ez daude barne)*

BASERRI DASTATZEA

*Txangurru izpituaren entsalada modena ozpin-olioarekin
Itsaskiz betetako zerbaren orrimamiak zigala saltsarekin
Foie plantxan mertxika eta lima krema gainean P.X. erredukzioarekin*

2. PLATERA AUKERAN

Legatz arrautzaztatuaren medailoiak Amerikar erara prestatutako txibiaren gainean eta txipiroi tintarekin

Bakailao konfitatua pisto gainean eta gazta aparrarekin

Entrekotaren takoa pikillo purearekin eta gazta parmentier-arekin

Txerri hanka erruloa Bizkaitar saltsa gainean, tipula konpota eta hirugihar kurruskaria

Txokolate zuri eta almendra brownie-a, mugurdi chantilly eta mango izozkia

45,00 € BEZ-A BARNE

(Menu hau mahai osora zerbitzatuko da; edaria ez dago barne)

HAURRENTZAKO MENUA

Urdaiazpiko eta solomo iberikoa

Askotariko frijituak

Etxeko pate

Azpizun-medailoiak patatekin edo Legatz frijitua patatekin

Izozkia edo azkenburukoa

Edariak

30,00 € BEZ-A BARNE



Q Calidad

