

## MENU ASPALDIKO GRUPOS 2022

### Menú Anboto

*Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces*  
*Berenjena rellena de hongos (Boletus edulis)*  
*Lomos de merluza en salsa de cigalas, viera y langostinos*  
*Solomillo con pimientos rojo asado y patata graten*

*Torrija caramelizada con pantxineta y espuma de arroz con leche y helado de canela*  
*Café*

*Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja*  
*Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina*     **o**

### Menú Ganekoa

*Tosta de pan de cristal con piperada y láminas de bacalao al pil-pil*  
*Crujiente de rabo y foie en sus salsa*  
*Txipirones salteados en dos texturas de cebolla y ali-oli*  
*Carrillera Iberica a la mostaza con pure de patata*

*Torrija caramelizada con pantxineta y espuma de arroz con leche y helado de canela*  
*Café*

*Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja*  
*Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina*

### Menú Sollube

*Ensalada de txangurro con vinagreta balsámica*  
*Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros y reducción de pimiento de piquillo*  
*Lomitos de rape sobre risotto de tinta de txipiron e idiazábal*  
*Cordero asado a baja temperatura con sus patatas al horno*

*Torrija caramelizada con pantxineta y espuma de arroz con leche y helado de canela*  
*Café*

*Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja*  
*Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina*



## Menu Gorbea

*Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces*  
*Pencas rellenas de marisco*  
*Mollejas de cordero y hongos boletus*  
*Rodaballo en lomo sobre millojas de patata*  
*Láminas de ganado mayor con puré de patata trufada y cebolla caramelizada*

*Torrija caramelizada con pantxineta y espuma de arroz con leche y helado de canela*  
*Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja*  
*Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina*  
*Café*

## EL APERITIVO SE SERVIRÁ EN NUESTROS JARDINES O CARPA CLIMATIZADA

### *Aperitivo*

*Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina (Cosecha propia)*  
*Tinto Ramon Bilbao crianza D.O. Rioja*  
*Bebidas variadas*

*Aperitivos: ( A ELEGIR DOS APERITIVOS )*

*Pimientos verdes del txorrieri*  
*Txistorra a la sidra*  
*Tosta de foie con gelatina de moscatel*  
*Risotto de hongos*  
*Cucharita de txangurro desmigado con salsa rosa*  
*Tosta de boquerón con tomate concasse*  
*Crujiente de bacalao con salsa de puerros*  
*Crujiente de rabo y foie en sala*  
*Croquetas de txipiron e ibéricas*  
*Chucarita de pulpo a la brasa con patata trufada*  
*Tosta de bacalao con piperrada al pil-pil*  
*Tosta de pan tomaca con jamon*

*(Validos hasta Julio 2022)*

*Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado*