

## MENUS ASPALDIKO 2022

### Menú nº1

*Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces  
Tosta de pan cristal con piperada y láminas de bacalao al pil-pil  
Berenjena rellena de hongos boletus en su salsa*

*Merluza sobre salsa de cigalas y vieira  
Solomillo con patata graten y pimiento sasado*

*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*

**78,00€ IVA INCLUIDO**

### Menú nº2

*Ensalada de txangurro con vinagreta balsámica  
Fritos variados de Aspaldiko  
Pencas de acelga rellenas de marisco*

*Lomitos de rape sobre risotto de tinta de Txipirón e idiazábal  
Carrillera Ibérica a la mostaza con puré 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*

**82,00€ IVA INCLUIDO**

### Menú nº3

*Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces  
Vieiras a la plancha con gelle de de lima, Ajo blanco y crujiente de langostino  
Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros y reducción de piquillo  
Ravioli crujiente de pato con salsa de naranja*

*Rodaballo en lomo sobre milhojas de patata  
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 D.O. Rioja  
Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina*

**90,00 € IVA INCLUIDO**



**Menú nº4**

*Jamón ibérico de bellota*

*Foie a la plancha con puré de melocotón y reducción de Pedro Ximenez*

*Taco de pulpo sobre puré de calabaza asada, cuscús de coliflor y tierra de pimentón*

*Crujiente de rabo y foie en su salsa*

*Lomos de rape sobre pure de patata y ajo negro con hongos salteados*

*Sorbete de mandarina*

*Txuleton a la brasa con pimiento asado y patata (1 cada 3 personas)*

*Tarta de hojaldre con chocolate caliente*

*Café*

*Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja*

*Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiño Txakolina*

*Cava brut*

**100,00€ IVA INCLUIDO**

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

**Aperitivo**

*Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiño Txakolina (Cosecha propia)*

*Tinto Ramon Bilbao crianza D.O. Rioja*

*Bebidas variadas*

*Aperitivos: ( A ELEGIR DOS APERITIVOS )*

*Pimientos verdes del txorrierrri*

*Txistorra a la sidra*

*Tosta de foie con gelatina de moscatel*

*Risotto de hongos*

*Cucharita de txangurro desmigado con salsa rosa*

*Crujiente de bacalao con salsa de puerros*

*Crujiente de rabo y foie en sala*

*Croquetas de txipiron, jamon*

*Cucharita de pulpo a la brasa con patata trufada*

*Tosta de bacalao con piperrada al pil-pil*

*Tosta de boquerón con concasse y antxoas*

**12,00€ IVA Incluido**

**MENU NIÑOS**

*Jamón y lomo ibérico*

*Fritos variados*

*Pate de la casa*

*Medallones de solomillo con patatas o Merluza frita con patatas*

*Helado o postre*

*Bebidas*

**33,00€ IVA Incluido**

*(Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado, validos hasta Julio 2022)*