



### DEGUSTACION BASERRI

*Bisque de bogavante con langostino tigre y reducción de sus propias cascara  
Vieira a la plancha sobre falso risotto de calamar, huevas de trucha y espuma de lima  
Gyozas rellenas de manitas de cerdo y verdura, sobre su propio caldo de cocción,  
jugo de carne y salsa roja*

*Lomito de lubina sobre vinagreta de berenjena y tomate  
con espuma holandesa  
Timbal de rabo de buey, puré de patata y foie a la plancha*

*Tarta cremosa de chocolate y turrón con bizcotxo giaconda de chocolate  
y helado de nata*

58,00 € IVA INCLUIDO

*(Este menú se servirá a mesa completa, bebida no incluida)*

*Con maridaje +15,00€ IVA incluido*

### DEGUSTACION BASERRI TRADICIONAL

*Anchoas de cantábrico en salazón con pimiento rojo asado y aceite de oliva  
Tortilla de bacalao con pimiento verde  
Croquetas dos sabores (txipiron y jamón)*

*Txuleton a la brasa con pimiento rojo asado y patata fritas (900gr-+cada 2 personas)*

*Goxua con helado de vainilla*

48,00 € IVA INCLUIDO

*(Este menú se servirá a mesa completa, bebida no incluida)*

*Con maridaje +15,00€ IVA incluido*

**35 ANIVERSARIO**

**URTEURRENA 1988-2023**

