



**MENUS ASPALDIKO 2022-2023**

**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 asado  
Degustación de postres  
Torrija caramelizada con pantxineta espuma de arroz con leche y helado de nuez  
Café*

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

**83,00€ 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  
Degustación de postres  
Torrija caramelizada con pantxineta, espuma de arroz con leche y helado de nuez  
Café*

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

**88,00€ IVA INCLUIDO**

**Menú nº3**

*Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces  
Vieiras a la plancha con gellee 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  
Degustación de postres  
Torrija caramelizada con pantxineta, espuma de arroz con leche y helado de nuez  
Café*

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

**97,00 € IVA INCLUIDO**

**35 ANIVERSARIO**

**URTEURRENA 1988-2023**

#### 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 puré de patata y ajo negro con hongos salteados*

*Sorbete de mandarina*

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

*Degustación de postres*

*Torrija caramelizada con pantxineta, espuma de arroz con leche y helado de nuez*

*Café*

*Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja*

*Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina*

*Cava brut*

**107,00€ IVA INCLUIDO**

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

##### Aperitivo

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

*Tinto Ramón 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 antxoxas*

**13,00€ IVA Incluido**

#### MENÚ 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*

**35,00€ IVA Incluido**

*(Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado, validos hasta Julio 2*

