******

***MENU ASPALDIKO GRUPOS 2023-2024***

**Menú Anboto**

Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces

Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros

Solomillo con pimientos rojo asado y patata graten

Degustación de postres

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

Café

Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja

Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina

**Menú Ganeko**

Ensalada de txangurro con vinagreta balsámica

Crujiente de rabo y foie en sus salsa

Lomos de merluza en salsa de cigalas, viera y langostinos

Laminas de ganado mayor con boletus salteados y pure de manzana

Degustacion de postres

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

Café

Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja

Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina

**Menú Sollube**

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

Berenjena rellena de hongos (Boletus edulis)

Lomitos de rape sobre risotto de tinta de txipiron e idiazábal

Cordero asado a baja temperatura con sus patatas al horno

Degustación de postres

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

Café

Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja

Blanco Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina

 **­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­**

***35 aniversario***

***Urteurrena 1988-2023***

**Menu Gorbea**

Pencas rellenas de marisco

Mollejas de cordero y hongos boletus

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

Bacalao braseado sobre piperrada y pil pil de piquillo

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

Degustacion de postres

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

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 Ramón Bilbao crianza D.O.Rioja

Bebidas variadas

Aperitivos: (A ELEGIR DOS APERITIVOS)

Pimientos verdes del txorrierri

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 2024)

 Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado

 ![Descripción: C:\Users\aspaldiko\Documents\MENUS EMPRESAS Y DOSSIER\logo euskadi redondeado-01[4348].jpg]() 