



ASPALDIKO

JATETXEA - RESTAURANTE



MENÚS ASPALDIKO

2024 - 2025

MENÚ Nº 1

86€ IVA INCLUIDO

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





MENÚ Nº 2

90€ IVA INCLUIDO



- 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
- Laminas de ganado mayor con hongo salteados y pure de manzana
- 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



MENÚ Nº 3

100€ IVA INCLUIDO

- 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





MENÚ Nº 4

110€ IVA INCLUIDO



- 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



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

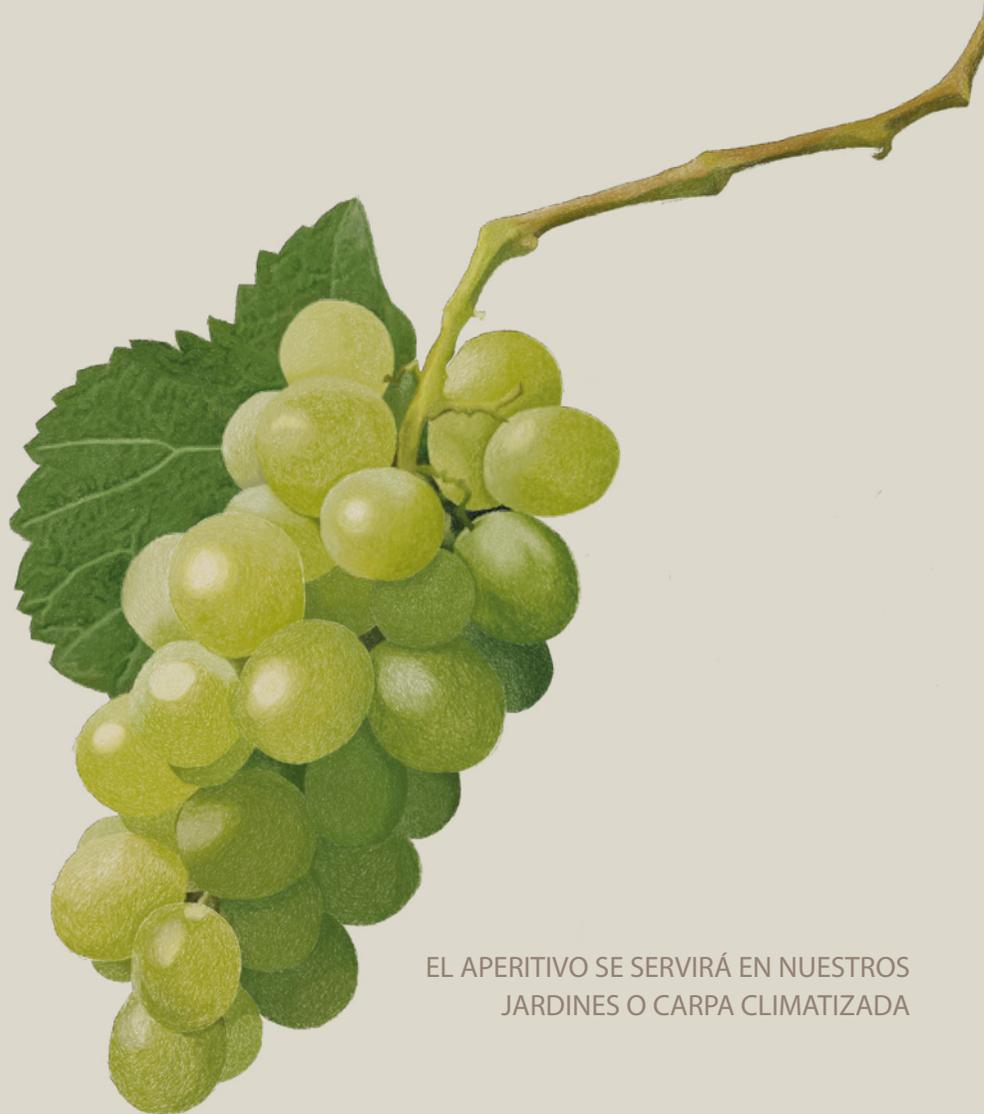
APERITIVOS:

(A ELEGIR DOS APERITIVOS)

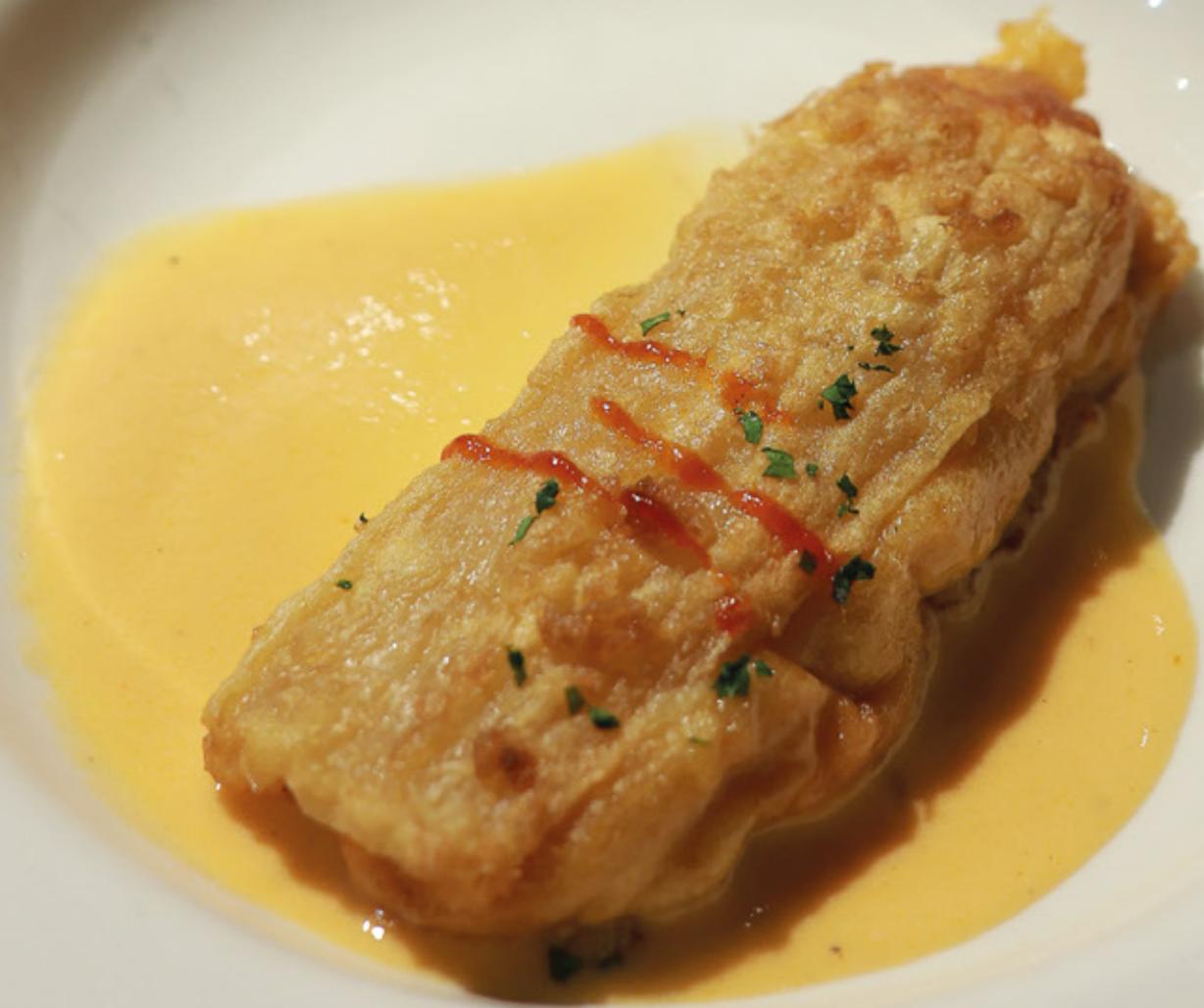
- Pimientos verdes del txorrierri
- Txistorra a la sidra
- Tosta de foie con gelatina de moscatel
- Risotto de hongos
- Cucharita de txangurro desmigado con salsa rosa
- Crujiente de bacalao con salsa de puerros
- Crujiente de rabo y foie en sala
- Croquetas de txipiron, jamon
- Cucharita de pulpo a la brasa con patata trufada
- Tosta de bacalao con piperrada al pil-pil
- Tosta de boquerón con concasse y antxoas

APERITIVO

13€ IVA INCLUIDO



EL APERITIVO SE SERVIRÁ EN NUESTROS
JARDINES O CARPA CLIMATIZADA



MENÚ NIÑOS

35,00€ IVA INCLUIDO

Jamón y lomo ibérico

Fritos variados

Pate de la casa

Medallones de solomillo con patatas o Merluza frita con patatas

Helado o postre

Bebidas



VÁLIDOS HASTA JULIO 2025

Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado

ASPALDIKO

JATETXEA - RESTAURANTE