



ASPALDIKO

JATETXEA - RESTAURANTE

The image shows a rustic restaurant interior. The space is characterized by dark wooden beams and a balcony with a wooden railing. In the foreground, a wooden staircase with a railing leads down. The ground floor features a brick fireplace on the left, a wooden table with a patterned cushion, and several tables with white tablecloths. A red patterned rug is on the floor. The overall atmosphere is warm and traditional.

MENÚS
ASPALDIKO GRUPOS

2025

MENÚ ANBOTO

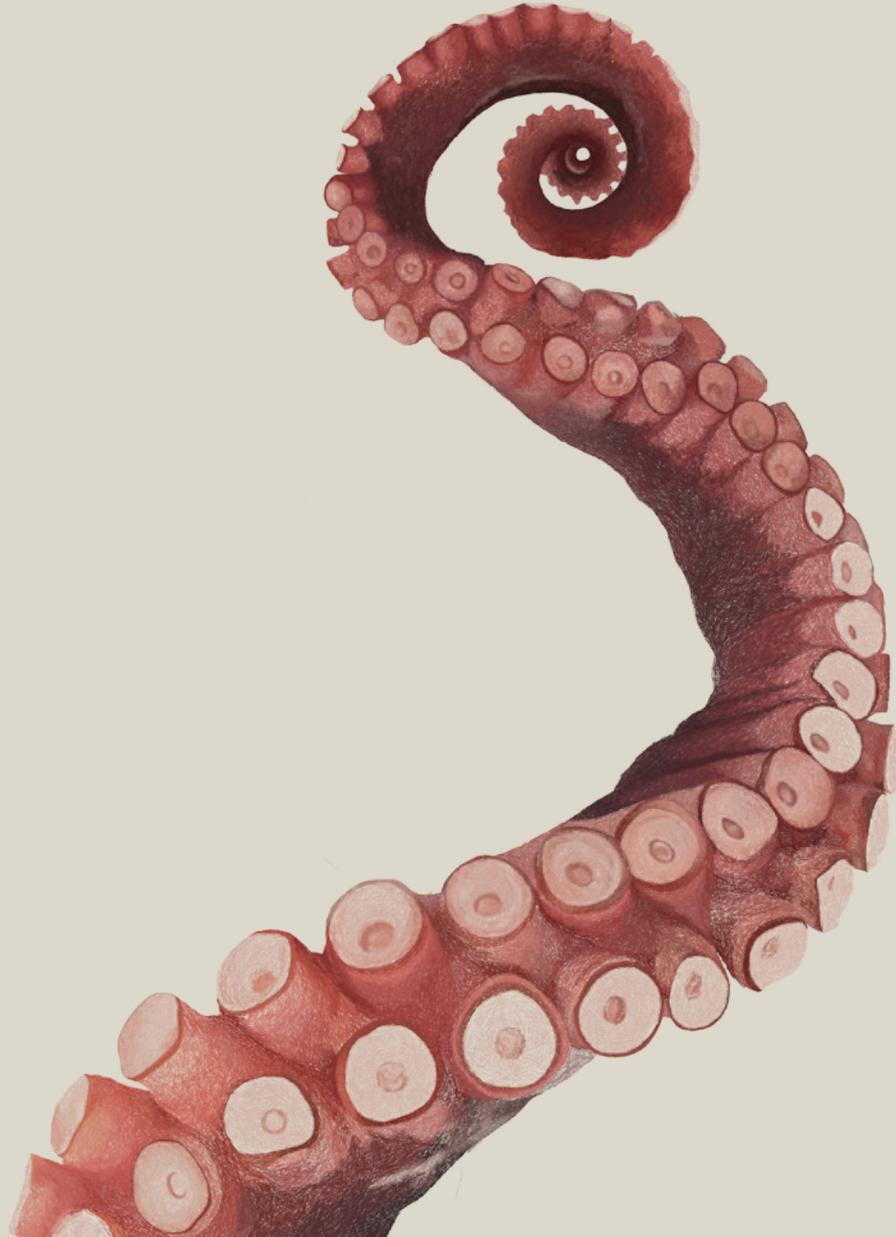
73€ IVA INCLUIDO

- Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango y pan de nueces
- Pencas de acelga rellenas de marisco
- 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

80,00€ IVA INCLUIDO



- 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

88,00€ IVA INCLUIDO

- 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



MENÚ GORBEA

100,00€ IVA INCLUIDO



- 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

APERITIVO

13,00€ IVA INCLUIDO

- 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



EL APERITIVO SE SERVIRÁ EN NUESTROS
JARDINES O CARPA CLIMATIZADA

VÁLIDOS HASTA JULIO 2025

Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado

ASPALDIKO

JATETXEA - RESTAURANTE