

## ESCUELA DE HOSTELERIA EGIBIDE – MENDIZORROTZA OSTALARITZA ESKOLA

### *MENU DEGUSTACIÓN*

- ✘ CEVICHE DE VERDEL Y GAMBAS con espuma de cilantro y plátano frito
- ✘ PAPPARDELLES SALTEADOS CON BOLOÑESA DE ATÚN FRESCO y queso Idiazábal
- ✘ LOMO DE BACALAO ASADO con espinacas, jugo de cocido y espuma de garbanzos
- ✘ PECHUGA DE PATO RUSTIDA con reducción de frutos rojos y bouquet de hortalizas
- ✘ *Delicia de EGIBIDE*

**19 €**(IVA incluido)

Bebida a parte

### *DASTATZEKO MENUA*

- ✘ BERDEL ETA GANBAsEko “CEVICHE”, matorri-aparra eta platano frijituarekin
- ✘ PAPPARDELLE SALTEATUAK ATUN FRESKOkoBOLONESArekineta Idiazabal gazta
- ✘ BAKAILO BIZKARRA ERRETA ziazerbak, eltzekokozukua eta garbantzu-aparrarekin
- ✘ AHATEKO BULARKI ERRETA fruitugorrikoerredukzioarekin eta barazki-buketa
- ✘ EGIBIDEko gozoa

**19 €**(BEZ barne)

Edaria kanpo