

ENTRANTES..

- ✘ *CEVICHE DE VERDEL Y GAMBAS con espuma de cilantro y plátano frito*
- ✘ *ENSALADA TEMPLADA DE PATO con cous-cous y vinagreta de mostaza-cítricos*
- ✘ *PAPPARDELLES SALTEADOS CON BOLOÑESA DE ATÚN FRESCO y queso Idiazábal*
- ✘ *PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS al romero, sal de Añana y salsa romesco*
- ✘ *PENCAS DE ACELGA RELLENAS de paleta ibérica, salsa española y vinagreta de mango*
- ✘ *SORPRESA DE HUEVO DE CASERÍO Y LUMAGORRI (Asier Carpio)*
-3er. puesto en el Concurso de EuskoLabel de Escuelas de Hostelería de Euskadi 2017-

SEGUNDOS

- ✘ *TRONCO DE MERLUZA ONDARRESA con perfume de ajo-perejil y patatas panadera*
- ✘ *LOMO DE BACALAO ASADO con espinacas, jugo de cocido y espuma de garbanzos*
- ✘ *POPIETAS DE SALMÓN con verdura, langostino y salsa holandesa*
- ✘ *JAMÓN DE BASATXERRI ASADO al horno en su jugo con puré de patata*
- ✘ *PECHUGA DE PATO RUSTIDA con reducción de frutos rojos y bouquet de hortalizas*
- ✘ *BROCHETA DE TERNERA con emulsión de chimichurri picantito y papas arrugás*

POSTRES

- ✘ *BOMBÓN HELADO DE ARROZ CON LECHE (Iñigo Marquinez)*
- ✘ *PANCHINETA DE MANZANA TEMPLADA*
- ✘ *SOUFLE ALASKA*
- ✘ *PIÑA, COCO Y CÍTRICOS*
- ✘ *LOS CLÁSICOS DE LA PASTELERÍA*
- ✘ *TULIPA DE FRUTAS NATURALES*
- ✘ *MEDIO MOJITO*
- ✘ *BATIDO DE FRUTAS*

PAN, VINO Y/O AGUA

13,50 € (IVA incluido)

Y SI BUSCAMOS UNA OPCIÓN MÁS LIGERA...

Plato principal + postre.
Pan, vino y/o agua

8,80 € (IVA incluido)

NOTA: Tanto la opción menú como la de plato del día incluye 1/3 de botella de vino de la Escuela ó 1/2 litro de agua mineral y una ración de pan.

HASIERAKO

- ✘ BERDEL ETA GANBAsEko "CEVICHE", matorri-aparra eta platano frijituarekin
- ✘ AHATEko ENTSALADA EPELA cous-cous eta zitriko-ziapeko ozpin-olioarekin
- ✘ PAPPARDELLE SALTEATUAK ATUN FRESKOkoBOLONESArekineta Idiazabal gazta
- ✘ BARAZKI ERRETAkoPARRILADA erromero erara, Añanako gatza eta romescoko saltsa
- ✘ ZERBAren ORRIMAMIA beso iberikoa, Espainiako saltsa eta mango-ozpin-olioaz BETETAK
- ✘ BASERRIKO ARRAUTZA ETALUMAGORRIko SORPRESA (Asier Carpio)
2017ko Euskadiko Ostalaritza Eskoleko Eusko Label Lehaiketan 3. Postua

JARRAITZEKO

- ✘ ONDARRUko LEGATZ-ENBORRA baratxuri-perrexilausaina eta panadera patatekin
- ✘ BAKAILO BIZKARRA ERRETA ziazerbak, eltzekokozukua eta garbantzu-aparrarekin
- ✘ IZOKINEko BILKARIAK barazki, otarrainxka eta saltsaholandarrarekin
- ✘ BASATXERRIKoURDAIAZPIKO ERREAberezukuanlabeaneginapatata-purearekin
- ✘ AHATEKO BULARKI ERRETA fruitugorrikoerredukzioarekin eta barazki-buketa
- ✘ TXAHAL-BROXETA "chimichurri picantito"emultsioarekin eta "papas arrugás"ekin

AZKENBURUKOA

- ✘ ARROZ-ESNEko IZOZTUTAKO BONBOIA(Iñigo Marquinez)
- ✘ SAGAR EPELEKO PANTXINETA
- ✘ ALASKASOUFLE
- ✘ BANANA, KOKOA ETA ZITRIKOAK
- ✘ GOZOGINTZAko KLASIKOAK
- ✘ FRUITU NATURALeko TULIPA
- ✘ MOJITO ERDIA
- ✘ FRUITU-IRABIAKIA

OGIA, ARDOA edota URA

13,50 € (BEZ barne)

ETA ZERBAIT ARINAGOA BILATZEN BADUZU...

Plater nagusia + postrea
Ogia, ardoa edota ura

8,80 € (BEZ barne)

OHARRA: bai menuaren aukera eta baita eguneko platearena, eskolako ardo botila 1/3 edo litro erdia ur mineral eta ogi ratio bat dakarte