

MENUS USATEGIETA 2018

MENU – 1

Salmorejo andaluz con huevo y jamón Ibérico
Pastel templado de puerros y gambas con ensalada de canónigos
Sorbete de limón al cava
Carrilleras de ibérico sobre crema de patata
Tarta de chocolate y naranja con helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

37 € + iva

MENU – 2

Jamón D.O. Guijuelo
Ensalada de txangurro con vinagreta de yogur y chips de plátano
Hojaldre de vieira y gamba con crema fina de marisco
Entrecot a la plancha con patatas asadas y pimientos de Piquillo
Tarta de queso y fresas con helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

41 € + iva

MENU - 3

Ensalada de cabracho y langostinos con mahonesa de frambuesa
Hojaldre de foie y manzana sobre salsa de hongos
Bacalao confitado con puré de oliva y tártar de tomate
Magrét al Oporto con puré suave de patata
Tarta de limón y yema tostada con helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

46 € + iva

MENU – 4

Ensalada de bacalao y espinaca baby con toque de piquillo
Tartaleta de txangurro y queso sobre salsa de martini blanco
Merluza a la plancha con patatas asadas y vinagreta con toque de mostaza
Cochinillo asado con puré de patata y ensalada verde
Tarta de tres chocolates con helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

48 € + iva

MENU - 5

Ensalada templada de queso de cabra con frutas y reducción de mango
Hojaldre de puerros y gambas sobre crema fina de puerros
Rape a la plancha con patatas panadera y crema de gambas
Confit de pato sobre patatas forestière y salsa de Pedro Ximenez
Tiramisú con helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

48 € + iva

MENU – 6

Ensalada templada de hongos y alcachofas fritas
Puding de merluza con reducción de marisco
Taco de bacalao sobre arroz cremoso de txipirón
Sorbete de mojito
Carrilleras de ternera al vino tinto con puré de patata
Tarta de frutas del bosque con helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

51 € + iva

MENU – 7

Jamón D.O. de Guijuelo

Foie mi-cuit con tostas y compota de ciruelas y pasas

Langostinos a la plancha

Merluza rellena de txangurro con salsa de piquillos

Solomillo a la plancha con salsa de Idiazabal y pimientos de Gernika

Tarta de manzana con Helado casero

Café

Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

53 € + iva

MENU – 8

Foie mi-cuit con tostas y compota de ciruelas y pasas

Ensalada de Bogavante con pasta fresca de sepia y vinagreta

Canelón de hongos, bacon y trufa con salsa de moscatel

Rape a la Plancha con refrito y Patatas Panadera

Solomillo al foie con puré de patata, compota de manzana y salsa de oporto

Milhojas de crema con helado casero

Café

Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

58 € + iva

MENU – 9

Ensalada templada de pulpo y patata con vinagreta de pimentón

Crepes de txipirón rellenos de brandada de bacalao con salsa de piquillos

Langostinos a la plancha

Rodaballo asado con refrito y patatas panadera

Sorbete de mandarina al cava

Cordero lechal asado con ensalada verde

Torrija caramelizada con helado casero

Café

Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

61 € + iva

MENÚ PARA MESA COMPLETA!!!!