

## MENUS USATEGIETA 2019

### MENU – 1

Salmorejo andaluz con huevo y jamón Ibérico  
Risotto de hongos y parmesano  
Sorbete de limón al cava  
Carrilleras de ibérico sobre crema de patata  
Brownie de chocolate con helado casero  
Café  
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

38 € + iva

### MENU – 2

Jamón D.O. Guijuelo con tomate natural  
Ensalada de txangurro con vinagreta de yogur y chips de plátano  
Lomo de lubina a la plancha con refrito y panaderas  
Taco de vaca con patatas asadas y pimientos de Piquillo  
Tarta de queso y fresa con helado casero  
Café  
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

42 € + iva

### MENU - 3

Ensalada de cabracho y langostinos con mahonesa de frambuesa  
Falso risotto de alcachofas y jamón Ibérico  
Txipirones en su tinta con timbal de arroz  
Magrét al Oporto con puré suave de patata  
Peras al txakoli sobre crema de vainilla con helado casero  
Café  
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

48 € + iva

#### MENU – 4

Ensalada de bacalao con pimientos asados  
Tartaleta de txangurro y queso sobre salsa de martini blanco  
Merluza a la plancha con puré de oliva y tartar de tomate  
Taco de cochinito deshuesado con puré de patata y ensalada verde  
Tarta de tres chocolates con helado casero  
Café  
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

50 € + iva

#### MENU - 5

Ensalada crujiente de queso de cabra con vinagreta de tomate  
Arroz cremoso con mejillones y trigueros  
Rape a la plancha con refrito y patatas panadera  
Secreto Ibérico con guarnición  
Tiramisú con helado casero  
Café  
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

50 € + iva

#### MENU – 6

Ensalada templada de hongos y alcachofas fritas  
Hojaldre de puerros y gambas sobre crema fina de puerros  
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

52 € + iva

## MENU – 7

Jamón D.O. de Guijuelo

Foie mi-cuit con tostas y compota de temporada

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

55 € + iva

## MENU – 8

Foie mi-cuit con tostas y compota de temporada

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

60 € + iva

## MENU – 9

Ensalada de salpicón, quinoa y aguacate

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

Langostinos a la plancha

Rodaballo asado con refrito y verduritas

Sorbete de mandarina al cava

Cordero lechal asado con patatas panadera y ensalada verde

Torrija caramelizada con helado casero

Café

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

63 € + iva

**MENÚ PARA MESA COMPLETA!!!!**