

MENUS USATEGIETA 2017

MENU – 1

Salmorejo andaluz con crujiente de jamón Ibérico
Pastel templado de puerros sobre su salsa con crujiente de lombarda
Sorbete de limón al cava
Confit de pato con puré de bacon y patatas chips
Degustación de tartas con nuestro Helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

37 € + iva

MENU – 2

Jamón D.O. Guijuelo
Ensalada de txangurro con vinagreta de guisantes y chips de plátano
Canelones de pato con salsa de Pedro Ximenez
Entrecot a la plancha con patatas fritas y pimientos de Piquillo
Degustación de tartas con nuestro Helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

41 € + iva

MENU - 3

Ensalada de cabracho y langostinos con mahonesa de frambuesa
Brik de verduritas y langostinos sobre salsa de guisantes
Bacalao confitado con crema de calabaza y puerro frito
Magrét al Oporto con puré suave de patata
Degustación de tartas con nuestro helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

46 € + iva

MENU – 4

Ensalada de pato en tres texturas con vinagreta de arándanos
Tartaleta de txangurro y queso sobre salsa de martini blanco
Merluza a la plancha sobre cama de verduritas
Cochinillo asado con puré de patata y ensalada verde
Degustación de tartas con nuestro helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

47 € + iva

MENU - 5

Ensalada de salpicón de marisco y pulpo con fideos de arroz
Lasaña de coliflor y txangurro con crujiente de zanahoria
Rape a la plancha sobre salsa verde con patatas panadera
Confit de pato sobre patatas forestière y salsa de Pedro Ximenez
Degustación de tartas con nuestro helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

48 € + iva

MENU – 6

Ensalada templada de hongos, Ibérico y alcachofas fritas
Hojaldre de puerros y gambas en su jugo
Taco de bacalao sobre arroz cremoso de txipirón
Sorbete de mojito
Carrilleras de ternera al vino tinto con puré de patata
Degustación de tartas con nuestro 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 cava

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

Degustación de tartas con nuestro Helado casero

Café

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

52 € + iva

MENU – 8

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

Ensalada de Bogavante con pasta fresca y vinagreta de verduritas

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

Degustación de tartas con nuestro helado casero

Café

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

57 € + 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

Degustación de tartas con nuestro Helado casero

Café

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

60 € + iva