

MENUS USATEGIETA 2022

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 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

44 € + iva

MENU - 3

Ensalada de Kabracho y langostinos con mahonesa de frambuesa
Falso risotto marinero
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 piquillos
Merluza a la plancha con puré de oliva y tartar de tomate
Taco de cochinito deshuesado con puré de patata y ensalada verde
Pantxineta con helado casero
Café
Bebida – Rioja Crianza, Rosado, Sidra, Lambrusco, etc

50 € + iva

MENU - 5

Ensalada crujiente de queso de cabra con tartar de tomate
Rissoto de verduritas y langostinos
Rape a la plancha con refrito y patatas panadera
Secreto Ibérico con guarnición
Tarta de chocolate 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 queso 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 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

Milhojas de crema con helado casero

Café

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

61 € + iva

MENU – 9

Ensalada de salpicón de marisco

Crepe de espinaca y gamba con salsa de piquillos

Langostinos a la plancha

Rodaballo asado con refrito y verduritas

Sorbete de maracuyá al cava

Cordero lechal asado con patatas panadera y ensalada verde

Torrija caramelizada con helado casero

Café

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

64 € + iva

MENÚ PARA MESA COMPLETA!!!!