

MENUS USATEGIETA 2023

MENU – 1

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
Bebidas y Café

44 € + iva

MENU – 2

Ensalada de pasta y langostinos con mahonesa de coral
Hojaldre de puerros y gambas
Rodaballo a la plancha con salsa verde y patatas panadera
Taco de cochinitillo deshuesado con puré de patata y ensalada verde
Pantxineta con helado casero
Bebidas y Café

50 € + iva

MENU - 3

Ensalada templada de hongos y alcachofas
Rissoto de verduras y langostinos
Taco de bacalao con piperada
Sorbete de maracuyá al cava
Carrilleras de ternera al vino tinto con puré de patata
Tiramisú con helado casero
Bebidas y Café

52 € + iva

MENU – 4

Jamón D.O. de Guijuelo
Ensalada de bacalao y pimientos asados
Langostinos a la plancha
Merluza a la plancha con refrito y verduritas
Cordero asado con panaderas y ensalada verde
Tarta de manzana con Helado casero
Bebidas y Café

55 € + iva

MENU - 5

Foie mi-cuit con tostas y compota de temporada
Ensalada de Bogavante con pasta fresca de sepia y vinagreta de verduritas
Canelón de hongo, bacon y trufa con salsa de moscatel
Rape a la Plancha con refrito y Patatas Panadera
Solomillo con puré de patata, compota de manzana y salsa de oporto
Milhojas de crema con helado casero
Bebidas y Café

61 € + iva

MENU vegetariano

Ensalada templada de queso de cabra
Hojaldre de puerros y hongos
Parrillada de verduras con virutas de queso
Arroz cremoso con alcachofas
Postre
Bebidas y Café

44 € + iva

MENÚ PARA MESA COMPLETA.