

MENUS USATEGIETA 2024

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

46 € + iva

MENU – 2

Ensalada de salmón y mango con vinagreta de piñones
Hojaldre de puerros y gambas
Bacalao con crema de espinaca y cebolla caramelizada
Carrilleras de ternera al vino tinto con puré de patata
Pantxineta con helado casero
Bebidas y Café

52 € + iva

MENU - 3

Ensalada templada de hongos y alcachofas
Arroz negro de txipiron con ali oli
Merluza a la plancha con crema de piquillos y puerro frito
Sorbete de maracuyá al cava
Solomillo a la plancha con salsa de Idiazabal
Tiramisú con helado casero
Bebidas y Café

56 € + iva

MENU – 4

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

58 € + iva

MENU - 5

Foie mi-cuit con tostas y compota de temporada
Ensalada de Bogavante con frutas y tallarines de txipiron
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

64 € + iva

MENU vegetariano

Ensalada de espinaca y zanahoria con queso y nueces
Canelón de verduritas con salsa de piquillos
Parrillada de verduras con virutas de queso
Arroz cremoso con hongos
Postre
Bebidas y Café

46 € + iva

MENÚ PARA MESA COMPLETA.

SE DEBERÁ CONFIRMAR EL NÚMERO EXACTO DE INVITADOS EN LAS 48 HORAS ANTERIORES A LA CELEBRACIÓN DEL BANQUETE. ESTE NÚMERO SE ENTENDERÁ COMO DEFINITIVO A TODOS LOS EFECTOS.