

MENUS USATEGIETA 2025

MENU – 1

Jamón D.O. Guijuelo con tomate natural
Ensalada de kabratxo y langostino con mahonesa de frambuesa
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

48 € + iva

MENU – 2

Ensalada de txangurro con vinagreta de yogur y plátano frito
Hojaldre de puerros y gambas
Bacalao con crema de piquillo y puerro frito
Carrilleras de ternera al vino tinto con puré de patata
Pantxineta con helado casero
Bebidas y Café

54 € + iva

MENU - 3

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

58 € + iva

MENU – 4

Jamón D.O. de Guijuelo
Ensalada templada de foie fresco y manzana
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

60 € + iva

MENU - 5

Foie mi-cuit con tostas y compota
Ensalada de Bogavante con wakame y mango
Canelón de verduritas con salsa de piquillo
Rape a la Plancha con refrito y Patatas Panadera
Solomillo con puré de patata y salsa de oporto
Milhojas de crema con helado casero
Bebidas y Café

66 € + iva

MENU vegetariano

Ensalada de queso de cabra con zanahoria encurtida
Canelón de verduritas con salsa de piquillos
Escalivada de verduras con romesco
Arroz cremoso con hongos
Postre
Bebidas y Café

48 € + 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.