



MENU FIESTAS

34,5€

MENU disfrutón

Entrantes

- **Jamón ibérico con tomaquet** y tostadas de trigo sarraceno.
- **Ensalada surfera de Zarauz:** Espinacas, parmesano, picatostes, pollo, naranja y vinagreta de mostaza y miel.
- **Alcachofas fritas** con crema de Idiazabal trufado y panceta de basatxerri.
- **Croquetas** de jamón ibérico y pollo.
- **Revuelto de hongos** con cebolla confitada, patata alavesa y jamón.

Segundos a elegir

- **Entrecot de vacuno mayor** con panaderas y pimientos.
- **Lubina asada** con vinagreta de tomate y menta.
- **Abanico ibérico** con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces y pimientos del país.
- **Tempura de bacalao** con gel de limón y hierba anisada.

Postre

- **Sorbete de manzana** a la sidra y...
- **Tartica de chocolate** con pepitas de oro.



Vino Mitarte crianza D. O. Rioja Alavesa o Prado Rey Roble D. O. Ribera del Duero.
Pan de hogaza al horno. Agua km 0.

38,5€

MENU de la patrona

Entrantes

- **Jamón ibérico con tomaquet** y tostadas de trigo sarraceno.
- **Ensalada de tomate del momento** con bonito Ortiz pescado a caña y aliñado con aceite de arbequina.
- **Txangurro a la donostiarra** "dorado" al horno (1/2 por persona).
- **Empanadillas de queso de cabra** y hongos con cebolla confitada en miel.
- **Revuelto de bacalao y cebolla** pochada con patata alavesa.

Segundos a elegir

- **Entrecot de vacuno mayor** con panaderas y pimientos.
- **Tempura de bacalao** con gel de limón y hierba anisada.
- **Abanico ibérico** con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces y pimientos del país.
- **Rodaballo salvaje al horno** con donostiarra de hongos.

Postre

- **Sorbete de manzana** a la sidra y ...
- **Tartica de chocolate** con pepitas de oro.



Vino Mitarte crianza D. O. Rioja Alavesa o Prado Rey Roble D. O. Ribera del Duero.
Pan de hogaza al horno. Agua km 0.

Abierto todos los días. No cerramos en agosto. Menú para mesa completa, mínimo 2 personas.

1 botella máximo para cada 2 comensales. Válido para cenas del 24/07 y comidas y cenas del 25/07 y del 4 al 9 de agosto.

El número de comensales y menús reservados se cerrará con 48 horas de antelación. Se respetará una diferencia máxima de 2 comensales el día de la reserva. Los menús reservados que no aparezcan serán facturados.

Tenemos la información relativa a los alérgenos a tu disposición.