

MENÚ COMUNIONES



Menú N°1

60,00 € IVA INCLUIDO

*Nuestro tiesto de ensaladilla de
txangurro y anchoas*

*Espárragos estofados con setas y
delicias de pato*

*Lomo de bacalao confitado, cama de
ajoarriero de bogavante y su pilpil*

*Brocheta de solomillo de vaca con yuca
frita y romescu de piquillos*

Degustación de postres

Tartita de chocolate en dos texturas

*Tarta rota de queso con frutos del
bosque*

—
Café
Vino



MENÚ COMUNIONES



Menú N°2

65,00 € IVA INCLUIDO

*Espárragos naturales con ceviche de
langostinos*

*Rollito de alcachofas con bacalao en
salsa verde*

*Lomo de rodaballo al horno con su pilpil
de refrito, tomate con solera y vinagreta
de boletus*

*Taco de cochinitillo a baja temperatura
con terrina de patata y ensalada*

Degustación de postres

Pantxineta de crema y manzana

Nuestra versión del tiramisú

—
Café

Vino



MENÚ COMUNIONES



PLATOS COMPLEMENTARIOS

Frios

*Carpaccio de pulpo, patata, aceite y
pimentón*

*Gazpacho de espárragos con salpicon
de mariscos*

*Tataki de atún sobre ensaladilla de
bonito*

Calientes

Hojaldre de txangurro al horno

*Juliana de piquillos confitados con
papada de cerdo ibérico*

*Patata rellena de bacalao con almejas
en salsa verde*

*Vieira al horno sobre cama de setas y
verduras*



Pescados

*Lomo de merluza con pisto de
mejillones*

*Crepes de txangurro, homenaje a Juan
Mari Arzak*

*Lomitos de rape al horno con vinagreta
y panaderas*

Carnes

*Taco de cordero deshuesado a baja
temperatura en su jugo con panaderas*

*Rabo de toro deshuesado con salsa de
vino tinto*

*Lingote de Pulara trufada en su jugo
con manzana y pasas*



Postres

*Torrija de naranja con chocolate
Cuajada casera, frutos del bosque y
galleta rota de nuez
Sopita de fresas, bizcocho de naranja y
helado de mantecado
Cremoso de queso, sopita de cítricos y
galleta rota de nuez*

