

COMUNIONES 2020



Opciones de menús:

- Menú de Adultos de 40, 45 y 50 €
- Menú Infantil de 20 y 25 €
- Lunch de Adultos (20 €) e infantil (10 €)

Menú de Adultos

40 €/persona

Aperitivo de la casa

Entrantes (elegir tres):

- Surtido de ibéricos
- Delicias de fritos caseros en miniatura
- Ensalada templada de gambas, trigueros y setas con vinagreta especial de la casa
- Hojaldres rellenos de hongos y jamón ibérico con salsa de piquillo verde

Segundo plato:

- Centro de chuleta de buey con patatas, piquillos y confitura de cebolla y foie.
La carne se servirá fileteada al centro de la mesa.
- *Como excepción:* Rodaballo individual con refrito de ajo y guindillas.

Postre:

Tarta de hojaldre y crema caramelizada con helado de vainilla y chocolate caliente

Bebidas incluidas:

Opciones de vino tinto: Otazu Premium Cuvée, Inurrieta 400, Viña Salcedo.

Blanco, Rosado...

Agua y café.

Menú de Adultos

45 €/persona

Aperitivo de la casa

Entrantes (elegir tres):

- Surtido de ibéricos
- Foie Mi-cuit con pan de pasas y crema de manzana
- Ensalada templada de langostinos y trigueros con vinagreta de hongos
- Ensalada de ventresca de bonito, piquillos de cristal, queso de cabra y cebollas glaseadas
- Pimientos rellenos de vieiras con crema de nécoras y tinta de calamar
- Hongos salteados con flor de huevo y finas láminas de jamón ibérico
- Delicias de fritos caseros en miniatura

Segundo plato (elegir entre dos carnes y un pescado):

- Solomillo de buey a la plancha /roquefort con milhojas de patata y bacon
- Gorrín deshuesado con piel crujiente, patata panadera y lechuga con cebolla
- Saquito relleno de pato, manzana y foie con reducción de Pedro Ximénez
- Rapito al horno con delicias de patata y vinagreta de manzana
- Merluza de anzuelo con gratinado de marisco e idiazábal sobre crema de vieiras

Postre:

Tarta de hojaldre y crema caramelizada con helado de vainilla y chocolate caliente

Bebidas incluidas:

Opciones de vino tinto: Otazu Premium Cuvée, Inurrieta 400, Viña Salcedo.

Blanco, Rosado...

Agua y café.

Menú de Adultos

50 €/persona

Aperitivo de la casa

Entrantes (elegir tres):

- Jamón ibérico puro de bellota
- Foie Mi-cuit con pan de pasas y crema de manzana
- Ensalada templada de pato y hongos con vinagreta de frutos secos
- Espárragos frescos cocidos con vinagreta de anchoa y boquerón y espuma de piquillos
- Delicias de fritos caseros en miniatura
- Milhojas de perrechicos, calabacín y panceta ibérica con su salsa
- Langostinos a la plancha con ali oli de aguacate

Segundo plato (elegir entre tres carnes y un pescado):

- Solomillo de buey a la plancha /roquefort /foie con milhojas de patata y cebollitas glaseadas
- Paletilla de cordero asada a baja temperatura con su jugo y parmentier trufado
- Saquito crujiente de pato, manzana y foie con reducción de Pedro Ximénez
- Chuletón de buey con piquillos de cristal y patatas (650grs.)
- Suprema de merluza de anzuelo en salsa verde con cocochas y almejas
- Lomo de lubina salvaje con berberechos al chacolí

Postre:

Tarta de hojaldre y crema caramelizada con helado de vainilla y chocolate caliente

Surtido de tejas y bombones helados

Bebidas incluidas:

Opciones de vino tinto: Pago de Otazu, Altos de Inurrieta, Viña Alberdi Blanco, Rosado...

Agua y café.

Menú Infantil

20 €/persona

Entrantes:

- Chistorrica casera de Zubiri
- Delicias de fritos en miniatura

Segundo plato:

Entrecot de buey con patatas fritas

Postre:

Copa de helado con mikados y lacasitos

Bebidas incluidas:

Agua y refrescos

Hay posibilidad de adaptar el menú para celíacos.

Menú Infantil

25 €/persona

Entrantes:

- Chistorrica casera de Zubiri
- Surtido de ibéricos
- Delicias de fritos en miniatura

Segundo plato (se elegirá uno para todos los niños):

- Costillas de cordero lechal con patatas fritas
- Escalopines de solomillo con patatas

Postre:

Copa de helado con mikados y lacasitos

Bebidas incluidas:

Agua y refrescos

Hay posibilidad de adaptar el menú para celíacos.

Lunch de Adultos

20 €/persona

Jamón ibérico con pan tomaca y aceite de oliva virgen extra

Mi-cuit con pan tostado de pasas y crema de manzana

Estación de quesos

Atún Yellow fin con wasabi y yuzu

Salmón marinado con gel de tomate

Cucharilla de queso mozzarella, tomate y albahaca fresca

Delicias de fritos caseros en miniatura

Chistorra de Zubiri crujiente

Patata rellena de crema de hongos y jabugo

Postre:

Surtido de bombones helados, fruta y mini repostería

Bebidas incluidas:

Agua, jarras de refresco, cerveza, tinto crianza Otazu Premium Cuvée, Inurrieta blanco y rosado.

Lunch Infantil

10 €/persona

Surtido de patatas, chaskis...

Bocatinés de jamón ibérico con pan tomaca

Chistorra casera de Zubiri

Delicias de fritos y rabas en miniatura

Tortilla de patata casera

Bebidas incluidas:

Agua y jarras de refresco