

Menú a medida



Tenemos mil razones para contar con nosotros para cualquier celebración. Sólo hace falta tener un motivo. Con nuestro equipo de profesionales experimentados estamos preparados para dar el mejor servicio y la mejor gastronomía con una presentación impecable.

Servicios adicionales ; aperitivo, minutas, decoración floral, decoración de globos para fiestas, servicio de animación para los niños, actuaciones especiales, baile con DJ profesional, autobuses, etc.

(A.C.) Significa apto para celíacos.
Los platos no aptos serán sustituidos por platos similares.
Pan especial y postres. Se ruega avisar con antelación.

Los menús son a mesa completa.



Menú a medida



Menú I.

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan tostado y compota de tomate (centro)

Ensalada templada de secreto ibérico en escabeche con frutos secos y dados de pera (centro, A.C).

Brick de hongos y jamón con salsa de almendras (Individual, A.C).

Langostinos asados al aroma de limón (3uds, A.C).

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Merluza con crema de cebolla

Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra (A.C)

Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas (A.C)

Solomillo a la plancha con guarnición y salsas variadas (A.C)

Confit de pato con salsa de frambuesa y puré de manzana (A.C)

Carrilleras de ternera al vino tinto con pastel de patata y boletus (A.C.)

POSTRE

Goxua casero en rejilla de chocolate y helado de caramelo.

BEBIDA

Rioja crianza.

Rosado Rioja o Lambrusco.

Agua mineral.

Café.

31,50€+ 8% IVA.

Confirma el número final de asistentes 48 horas antes.

(A.C.) Significa apto para celíacos.



Menú a medida



MENÚ II

ENTRANTES

Jamón ibérico (Centro, A.C.)

Block de foie con crocanti y reducción de zurracapote (Centro, A.C.)

Ensalada de raviolis con pesto y parmesano (Centro)

Vieira gratinada "Olarizu" (Individual)

Brocheta de sepia y calabacín con ali oli (Individual)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Merluza con crema de cebolla

Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra

Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas (A.C.)

Solomillo a la plancha con guarnición y salsas variadas (A.C.)

Confit de pato con salsa de frambuesa y puré de manzana (A.C.)

Carrilleras de ternera al vino tinto con pastel de patata y boletus (A.C.)

POSTRE

Sopa de fresas con helado de yogur

BEBIDA

Rioja crianza.

Rosado Rioja o Lambrusco.

Agua mineral.

Café.

34.50€ + 8% IVA.

Confirma el número final de asistentes 48 horas antes.



Menú a medida



MENÚ III

ENTRANTES

Jamón ibérico (Centro, A.C.)

Block de foie con crocanti y reducción de zurracapote (Centro, A.C.)

Ensalada de láminas de bacalao confitado con pimientos asados y vinagreta de mejillones (Individual, A.C.)

Lasaña de berenjenas con setas, gambas y salsa de marisco (Individual)

SEGUNDOS PLATOS

Media ración de merluza a la plancha con pisto y vinagreta de aceituna negra (A.C.)

y

Media ración de solomillo con guarnición y salsa Idiazabal

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de leche nata y salsa de chocolate caliente

BEBIDA

Rioja crianza

Rosado o Blancos

Agua mineral

Café

39.50€ + 8% IVA.

Confirma el número final de asistentes 48 horas antes.



Menú a medida



MENÚ IV

ENTRANTES

Jamón ibérico (Centro, A.C.)

Foie-grass casero con crocante y tostaditas de pasas y nueces (Centro, A.C.)

Ensalada templada de pulpo con patatas a la vainilla y caramelo de pimentón (Individual, A.C.)

Tostada de queso de cabra con mi-cuit, verduritas y reducción de Px. (Individual)

Almejas marinera (Centro)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Merluza con crema de cebolla

Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra

Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas (A.C.)

Solomillo a la plancha con guarnición y salsas variadas (A.C.)

Confit de pato con salsa de frambuesa y puré de manzana (A.C.)

Carrilleras de ternera al vino tinto con pastel de patata y boletus (A.C.)

POSTRE

Semifrío de yogur de limón y sorbete de arándanos ecológicos

BEBIDA

Rioja crianza

Rosado o Blancos

Agua mineral

Café

47.50€ + 8% IVA.

Confirma el número final de asistentes 48 horas antes.



Menú a medida



MENÚ OLÁRIZU

ENTRANTES

Degustación de ibéricos de bellota (Centro, A.C.)

Foie caramelizado con salsa de mango (Centro, A.C.)

Ensalada templada de rape y langostinos con vainas y vinagreta de trufa (Individual, A.C.)

Milhojas de rabo estofado con patata y pimiento en su jugo (Individual)

SEGUNDOS PLATOS

Media ración de rodaballo al horno con pil-pil y hongos (A.C.) Y

Sorbete de yuzú (invitación de la casa) Y

Media ración de solomillo a la parrilla con salsa de foie (A.C.)

BEBIDA

Rioja crianza

Rosado o Blancos

Agua mineral

Café

58.80€ + 8% IVA.

Confirma el número final de asistentes 48 horas antes.



Menú a medida



PLATOS RECOMENDADOS

Ensalada de pulpo con patata confitada a la vainilla y caramelo de pimentón (A.C.)

Ensalada de bogavante con bolitas de melón al armagnac (A.C.)

Foie a la plancha con habitas fritas y salsa de pasas (A.C.)

Marisco (camarón, nécoras, percebes, ostras, almejas al gusto...) (A.C.)

Sorbete de yuzú (A.C.)

Sorbete de gin tonic (A.C.)

Brocheta de rape y langostinos con cebolleta de Módena (A.C.)

Lubina y rodaballo salvaje (A.C.)

Cochinillo asado (A.C.)

Cabrito asado de Olaeta (A.C.)

Tarta de celebración al gusto con helado

