

# MENÚ DEL DÍA

(DE MARTES A VIERNES AL  
MEDIODÍA)

## ENTRANTES

1. Ensalada de patata cocida con bonito, pimientos asados y vinagreta de mejillones
2. Wok de verduras con pasta salteada y salsa de soja
3. Alubia roja con chorizo, bacon, rollito de morcilla y berza y refrito de pimentón de la Vera
4. Berenjenas rellenas de carne gratinadas con salsa de hongos
5. Ensalada Olárizu
6. Piquillos rellenos de bonito encebollado con escarola y vinagreta guarnecida
7. Verduras asadas con refrito de jamón y lascas de idiazábal ahumado
8. Ensalada de pollo al curry con manzana a la plancha y vinagreta de pasas
9. Marmitako al aroma de laurel
10. Crema de calabacín y queso con costrones de pan frito y virutas de jamón
11. Lasaña de bacalao gratinada con emental
12. Wok de verduras con gambas salteadas
13. Arroz salteado con verduras y setas
14. Ensalada de arroz con frutos del mar y vinagreta de verduras
15. Brick de hongos y jamón con salsa de almendras
16. Arroz cremosos con gambas y mejillones
17. Ensalada de rulo de cabra a la plancha con cebolla a la frambuesa, dados de tomate y vinagreta de frutos rojos
18. Pasta tricolor con salsa roquefort y setas salteadas
19. Revuelto de pisto con pato confitado y salsa de piquillos
20. Sopa de ave con albóndigas de pollo y pasta de colores

### **BEBIDA**

*Vino Rioja Alavesa, blanco o Rosado, Agua mineral  
y variedad de panes*

**Precio por persona 15.28€ + 8% IVA (16.50€ IVA INCLUIDO)**

SUPLEMENTO POR CRIANZA +2€

### **OLÁRIZU EL NUEVO**

Beato Tomás de Zumárraga, 54  
Tlf: 945 21 75 00  
Vitoria - Gasteiz

## SEGUNDOS

1. Salmón al txakolí con setas saltadas
2. Entrecot a la plancha con panaderas y piquillos
3. Pimientos rellenos de marisco con salsa de piquillos
4. Menestra de cordero con setas salteadas y guisantes
5. Salmón con panaderas y refrito de guindilla verde
6. Muslo de pollo casero a la sidra con manzana a la plancha
7. Bacalao al horno con pisto y salsa de ajo
8. Ragout de ciervo con puré cremoso de hongos
9. Merluza al horno con escalibada y vinagreta de aceitunas negras
10. Callos en salsa con dados de jamón y chorizo
11. Sepia a la plancha con berenjena rebozada y ali-oli
12. Entrecot con salsa roquefort y setas
13. Lubina a la donostiarra con panaderas
14. San Jacobos de jamón y pimiento verde con salsa de hongos y patatas chips
15. Bacalao con salsa vizcaína
16. Brocheta de solomillo de cerdo y champiñones con pastel de patata y salsa Oporto
17. Pez espada con salsa de pimienta verde y verduras salteadas
18. Pechuga de pollo de corral a la plancha con verduras salteadas y tomate al horno
19. Merluza a la plancha con crema de cebolla y reducción de Módena
20. Confit de pato con salsa de mora y puré de manzana

## POSTRE

1. Panacotta de chocolate blanco con salsa de frutos rojos
2. Hojaldre de crema y manzana
3. Pastel de cuajada con toffee y crocanti
4. Helado de yogur con dados de fruta
5. Brazo de nata con virutas de chocolate y natillas
6. Sorbete de limón al cava
7. Natillas de café con nata montada
8. Crep de helado de yogur con frambuesas confitadas
9. Sorbete de mandarina
10. Macedonia de frutas naturales con zumo de naranja
11. Brocheta de frutas con salsa de frutos rojos
12. Crepe de trufa y plátano con salsa de chocolate
13. Arroz con leche casero con anís
14. Crema de chocolate blanco
15. Manzana asada con salsa de caramelo
16. Yogur natural con muesli y frutos secos
17. Helado de avellana con salsa de caramelo
18. Yogur con dados de fruta y salsa de mango
19. Sorbete de piña colada
20. Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla y salsa de chocolate caliente

