



# OLÁRIZU EL NUEVO

(DE MARTES A VIERNES AL MEDIODÍA)

## ENTRANTES

- Ensalada Olárizu
- Espárragos rellenos de marisco con mahonesa de naranja
- Ensalada de salmón ahumado con cebolla caramelizada y vinagreta de pera y mostaza
- Ensalada de vainas y quinoa con jamón de pato y vinagreta de frutos secos
- Ensalada de tomate y pimientos asados con bonito y mahonesa de aceituna negra
- Gazpacho con guarnición
- Ensalada de rulo de cabra a la plancha con cebolla, manzana y nueces
- Ensalada de patata, ali oli, rúcula y lascas de parmesano
- Pasta fresca con salsa de foie, dados de jamón y pasas al Oporto
- Garbanzos con pato confitado
- Wok de verduras con fideos chinos y salsa de soja
- Arroz salteado con pollo al curry, calabaza, trigueros y nueces
- Crujiente de hongos y gambas con caramelo de Módena
- Cardo en salsa de almendras con setas y almejas
- Crema de marmitako con emulsión de ajo y dados de atún
- Arroz negro con calamares y ali oli
- Verduras asadas con refrito de habitas y jamón
- Calabacín relleno de bacalao y langostinos y setas
- Hojaldre de champiñones y jamón con reducción de Px
- Menestra de verduras

### **BEBIDA**

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

**Precio por persona: 16.82 + 10%- 18.50€ (iva incluido)**

SUPLEMENTO POR CRIANZA: 4€/ BOTELLA + IVA

### **OLÁRIZU EL NUEVO**

Tif: 945 21 75 00



## SEGUNDOS

- Entrecot a la plancha con panaderas y pimiento verde
- Carré de cerdo asado marinado con miel y mostaza y puré de reinetas
- Crep de pollo con champis, queso y nueces
- Ragout de ciervo con puré trufado
- Entrecot con piquillos y salsa idiazabal
- Brocheta de pollo y calabacín con salsa de setas y arroz salteado
- Solomillo de cerdo con cous cous y salsa de foie
- Solomillo de pato con salsa de vino e higos
- Callos en salsa con chorizo y bacon
- Confit de pato con verduras salteadas y salsa de Oporto
- Corvina a la plancha con refrito y panaderas
- Dorada al horno con panaderas
- Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra
- Atún con verduras salteadas y aceite de guindilla verde
- Merluza al horno con cebolla confitada y mahonesa de aceituna negra
- Salmón a la plancha con verduras salteadas y mahonesa con salsa
- Sepia a la plancha con ali oli y tomate asado
- Pez espada con refrito de aceituna negra, bacon y tomate seco
- Atún con ajo blanco y aceite de perejil
- Merluza a la plancha con panaderas y refrito

## POSTRES

- Goxua casero al caramelo
- Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla y chocolate caliente
- Sorbete de limón al cava
- Tarta de queso con frambuesa
- Pantxineta con chocolate caliente
- Helado de café y baileys con salsa de chocolate
- Sorbete de mandarina
- Leche frita con toffe
- Yogur natural con muesli y frutos secos
- Tigretón casero
- Sorbete de piña colada
- Macedonia de frutas naturales
- Tarta de zanahoria
- Helado de yogur con dados de fruta
- Tarta de trufa
- Hojaldre de mousse de queso con arándanos
- Crep de trufa y plátano con chocolate caliente
- Queso de oveja semicurado con mermelada de higos
- Helado de avellana con salsa de caramelo y crocanti
- Valenciano

