



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

Ensalada de **trucha*** escabechada y sus **verduritas***

Pastel de **patata*** y hongo con **huevo*** escalfado

Delicia de **garbanzo*** con **Ketchup*** de calabaza

Segundo plato a elegir:

Pescados

Rape con **patata*** panadera ó
Rodaballo con hongos y salsa de avellanas

Carnes

Solomillo con guarnición ó **Rabo al vino tinto*** ó **Chuletón** ó **Zikiro al Txikindrón***
ó **Txuleta premium Okelan** (Suplemento 10€) ó **Chuletón de potro*** (ó sugerencias
de mercado)

Postres:

Surtido de 4 postres caseros:

Sorbete de **mandarina*** y patxarán
Crema de avellana

Mousse de **pera*** al **vino tinto***
Bizcocho de **zanahoria*** con nueces y pasas

café ó **infusión***

NO ESTÁ PERMITIDO SACAR BOTELLAS FUERA DEL ESTABLECIENTO

Bodega:

Lezaun 0,0 Sulfitos 2023* ó **Lezaun Tempranillo 2023*** ó **Lezaun Txuria 2023***
y **Lezaun Crianza 2020***

(*) Elaborado con producto ecológico certificado



Menú 45 € / persona IVA incluido