

MENÚ VÍSPERA DE LA VIRGEN 2022

Aperitivos

Gazpacho

Piparras



Entrantes

Pastel de pescado "Astelena"

Ensalada de viera y txangurro con cítricos



Plato Principal

Merluza y cigalitas con salsa americana

Solomillo de ternera, cebollitas confitadas y puré trufado



Postre

Helado de queso idiazabal ahumado, tejas de miel y membrillo

BODEGA

Finca alto cantabria - Bodegas Valdemar

Inspiración - Bodegas Valdemar

Pan, Agua y Café incluido

110€ (IVA incluido)

LA
JARANA

LASALA PLAZA

taberna

AMA BIRJINAREN EGUNAREN BEZPERAKO MENUA

Aperitiboak

Gazpatxoak

Piparrak



Hasierakoak

Astelena arrain-pastela

Bieira- eta txangurru-entsalada zitrikoekin



Plater nagusirako

Legatza eta zigalatxoak saltsa amerikarrarekin

Txahal-azpizuna, tipulatxo konfitatuak eta pure trufatua



Postrea

Idiazabal gazta ketuaren izozkia, eztizko teilak eta irasagarra

ARDOAK

Finca alto cantabria - Valdemar upategia

Inspiración - Valdemar upategia

Ogia, ura eta kafea barne

110€ (BEZa barne)

MENU VEILLE DU JOUR DE LA VIERGE 2022

Apéritifs

Gaspacho

Piments



Entrées

Gâteau de poisson *Astelena*

Salade de Saint-Jacques et araignée de mer aux agrumes



Plat principal

Merlu et langoustines sauce américaine

Filet-mignon de bœuf aux petits oignons confits, accompagné
de purée à la truffe



Dessert

Glace au fromage idiazabal fumé, tuiles au miel et coing

VINS

Finca alto cantabria - Caves Valdemar

Inspiración - Caves Valdemar

Pain, eau et café inclus

110€ (TTC)

MENU EVE DAY OF THE VIRGIN 2022

Appetisers

Gazpacho
Piparra peppers



Starters

Astelena fish cake
Scallop and spider crab salad with citrus



Main Course

Hake and langoustines with sauce Américaine
Veal sirloin, caramelised onions and truffled purée



Dessert

Smoked Idiazabal cheese ice cream, honey tuiles and quince jelly

WINES

Finca alto cantabria - Bodegas Valdemar
Inspiración - Bodegas Valdemar

Bread, Water, Coffee included

110€ (VAT included)