



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

Mumm Cordon Rouge

Pan, Agua y Café incluido

130€ (IVA incluido)



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

Mumm Cordon Rouge

Ogia, ura eta kafea barne

130€ (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

Mumm Cordon Rouge

Pain, eau et café inclus

130€ (TTC)



MENU EVE DAY OF THE VIRGIN 2022

Appetisers

Gazpacho
Piparra peppers



Starters

Astelena fish cake
Scallop and spider crab salad with citruses



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
Mumm Cordon Rouge

Bread, Water, Coffee included

130€ (VAT included)