

## TALDEENTZAKO MENUA

### HASIERAKOAK

(3 hasierako aukeratzeko)

Ezkur-urdaiazpiko iberiarra  
Ahate micuit-a  
Entsalada mistoa  
Tomate entsalada mendrezkarekin  
Zainzuriak  
Antxo gazituak  
Askotariko kroketak  
Onddo nahaskia  
Burgoseko odolki erreak  
Olagarroa galiziar erara  
Huelvako ganbak  
Muskuiluak txakolinarekin  
Txirlak salsa berdean

### ARRAINAK

(1-1.2kg-ko piezak aprox.)

Lupia parrillan (60€)  
Zapoa parrillan (64€)  
Erreboiloa parrillan (68€)  
Bisigua parrillan (72€)

### HARAGIA

Behi zahar txuleta (1kg) patatekin

### AZKENBURUKOA

Azkenburu dastaketa

(Gazta-tarta, txokolatezko pastela, ogi-torrada, pantxineta eta izozkia)

**Aukeratutako platerak 4 pertsonen artean  
elkarbanatzeko dira.**

**Ogia eta edaria barne.**

(Ardo beltz ondua, Chardonnay, ardo txuria, ardo  
gorri nafarra, sagardoa edo ura)

Menu hau 12 pertsonatik gorako taldeentzat egina da. Plater guztiak aldeztatik aukeratu eta komunikatu beharko dira eta aurrekontu osoaren %20a gutxienez 7 egun lehenago ordaindu beharko da. 48h baino gutxiagoko tartearekin ezeztatuz gero, gordailua ez da itzuliko. Alergia edota intolerantziak dituzten pertsonentzat egokitzen ditugu, aldeztatik jakinaraziz.

## MENÚ PARA GRUPOS

### ENTRANTES

(3 entrantes a elegir)

Paleta Ibérica de bellota  
Micuit de pato  
Ensalada mixta  
Ensalada de tomate con ventresca  
Espárragos  
Anchoas al salazón  
Croquetitas variadas  
Revuelto de hongos  
Morcillitas de Burgos a la parrilla  
Pulpo a la gallega  
Gambas de Huelva  
Mejillones al txakolí  
Almejas en salsa verde

### PESCADOS

(piezas de aprox 1-1.2kg)

Lubina a la parrilla (60€)  
Rape a la parrilla (64€)  
Rodaballo a la parrilla (68€)  
Besugo a la parrilla (72€)

### CARNE

Chuletón de vaca vieja (1kg) con patatas

### POSTRE

Degustación de postres

(Tarta de queso, bizcocho de chocolate, torrija, pantxineta y helado)

**Todos los platos escogidos son para  
compartir entre 4 comensales.**

**Pan y bebida incluidos.**

(Tinto crianza, Chardonnay, blanco verdejo,  
rosado Navarro, sidra o agua)

Este menú está diseñado para grupos de a partir de 12 personas. Todos los platos se tienen que elegir y comunicar con antelación y habrá que abonar el 20% del presupuesto total con mínimo 7 días de antelación. En caso de cancelar con menos de 48h de margen, no se devolverá el depósito. Adaptamos el menú para personas con alergias y/o intolerancias, avisando previamente.