

INFORMACIÓN DE LOS MENÚS

Si deseáis celebrar cualquier evento con nosotros, disponemos de menús especiales diseñados por nuestra chef María Bermejo con la intención de obsequiaros experiencia gastronómica diferente y atractiva, donde los platos tradicionales y la parrilla son los pilares básicos de su cocina.

Para que todo salga perfecto necesitamos organizarnos con antelación, para ello os pediremos saber con un mínimo de 15 días qué menú vais a querer degustar, y en caso de que sea el menú 1 o 2, también necesitaremos saber la cantidad de cada tipo de plato principal que vais a querer.

Si quisierais hacer cualquier variación en los menús, no dudéis en consultarnos. Si tienen alguna intolerancia alimentaria o bien alguna alergia háganoslo saber para así poder adaptar el menú a sus necesidades.

Para realizar la reserva les solicitaremos los siguientes datos: nombre y apellidos, teléfono, mail (si lo tuvieran) así como les solicitaremos un anticipo de 150€ para confirmar dicha reserva. El pago se podrá realizar en efectivo, con tarjeta o bien por transferencia bancaria.

Todos los precios de los menús siguientes llevan incluido el IVA correspondiente.

¡Muchas gracias por contar con nosotros y esperamos hacer de su celebración una experiencia única!

MENUEEN INFORMAZIOA

Edozein ekitaldi gurekin ospatu nahi baduzue, Maria Bermejo gure sukaldariak diseinatutako menu bereziak ditugu, esperientzia gastronomiko ezberdin eta erakargarria oparitzeko asmoz, non plater tradizionalak eta parrilla baitira bere sukaldaritzaren oinarritzko zutabeak.

Dena ondo atera dadin, alde zurratik antolatatu behar dugu, horretarako gutxienez 15 egunekin jakin behar dugu zein menu dastatu nahi duzun, eta 1 edo 2 menua bada, nahi duzuen plater nagusi bakoitzaren kopurua ere jakin beharko dugu.

Menuetan edozein aldaketa egin nahi baduzue, ez ezazue zalantzarik izan guri kontsulta egiteko. Elikadura-intolerantziaren bat edo alergiaren bat izanez gero, jakin ezazu, menua zuen beharretara egokitzen dugula.

Erreserba egiteko honako datu hauek eskatuko dizkiegu: izen-abizenak, telefonoa, e-posta (halakorik izanez gero) eta erreserba hori baieztatzeko 150€-ko aurrerakina. Ordainketa eskudirutan, txartelarekin edo banku-transferentzia bidez egin ahal izango da.

Hurrengo menuen prezio guztiek dagokien BEZa barne daramate.

Eskerrik asko gurekin kontatzeagatik eta espero dugu zuen ospakizuna esperientzia paregabea izatea!

MENU 1

Partekatzeko sarrerak / Entrantes a compartir:

Leongo hestebeteen taula eta tomatearekin, baratxuriarekin eta olioarekin egindako tostak
Tabla de embutidos leoneses y tostas con tomate, ajo y aceite

Etxeko terrina eta konpoten dastaketa
Degustación de terrinas y compotas caseras

Banakako sarrerak / Entrante individual:

Arrain zopa eta bere "trontzoak"
Sopa de pescado con sus "tropezones"

Plater Nagusia (aukeratzeko) * / Principales (a elegir) *:

Legatza espinaka krema berdearen gainean
Merluza sobre crema verde de espinacas

Masaila gisatua, boniato krema eta txip begetalak
Carrillada guisada, crema de boniato y chips vegetales

Postrea / Postre:

Amonaren tarta tarritoan
Tarrito de tarta de la "Amona"

Kafea eta txupittoa
Café y chupito

Edariak / Bebidas:

Ordo Zelai Sagardoa
Gomez de Segura, Crianza DO. Rioja Alavesa
Akerregi Txiki, DO. Getariako Txakolina
Beramendi Rosado, DO. Navarra

Prezioa / Precio: **39,80€**

* Aukeratu beharreko platerak mahai osorako berdinak izan daitezke, edo gutxienez 12 egun lehenago aukeratu behar dira. / * Los principales a elegir pueden ser para toda la mesa igual o bien deben escogerse con un mínimo de 12 días de antelación.

MENU 2

Partekatzeko sarrerak / Entrantes a compartir:

Euskal eta Leon-eko gazten taula, fruitu lehorrak eta kalabaza chutney
Tabla de quesos vasco-leonés, frutos secos y chutney de calabaza

Eskarola eta granada entsalada ezti-ozpinarekin
Ensalada de escarola y granada con vinagreta de miel

Banakako sarrerak / Entrante individual:

Arrainen eta itsaskien pastela pil pil-arekin
Pastel de pescados y mariscos napado con pil pil

Plater Nagusia (aukeratzeko) * / Principales (a elegir) *:

Bakailao konfitatua eta txerri muturrak bizkaitar erara
Bacalao confitado sobre morros a la vizcaína

Cabernet Sauvignon-erara egindako estofatutako isatsa patatekin
Rabo estofado al Cabernet Sauvignon con patatas dado

Postrea / Postre

Tiramisu tarritua
Tarrito de tiramisú

Kafea eta txupitua
Café y chupito

Edariak / Bebidas:

Ordo Zelai Sagardoa
Gomez de Segura, Crianza DO. Rioja Alavesa
Akerregi Txiki, DO. Getariako Txakolina
Beramendi Rosado, DO. Navarra

Prezioa / Precio: **43,50€**

* Aukeratu beharreko platerak mahai osorako berdinak izan daitezke, edo gutxienez 12 egun lehenago aukeratu behar dira. / * Los principales a elegir pueden ser para toda la mesa igual o bien deben escogerse con un mínimo de 12 días de antelación.

MENU 3

Partekatzeko sarrerak / Entrantes a compartir:

Itsas fruituen entsalada epela
Ensalada templada de frutos de mar

Banakako sarrerak / Entrante individual:

Kalabaza-krema, laranja eta jengibrea ogi-txigorkiekin
Crema de calabaza, naranja y jengibre con picatostes

Plater Nagusia / Principales:

Pelaio erara egindako txipiroiak
Txipirones a lo Pelayo

eta
y

Txerrikume errea estilo tradizionalen
Cochinillo asado al estilo tradicional

Postrea / Postre

Kafe flana bi ehunduratan mandarina sorbetearekin
Flan de café en dos texturas con sorbete de mandarina

Kafea eta txupittoa
Café y chupito

Edariak / Bebidas:

Ordo Zelai Sagardoa
Gomez de Segura, Crianza DO. Rioja Alavesa
Akerregi Txiki, DO. Getariako Txakolina
Beramendi Rosado, DO. Navarra

Prezioa / Precio: **47,00€**

MENU 4

Partekatzeko sarrerak / Entrantes a compartir:

Mi-cuit, sagar konpota eta orejoi purea
Mi-cuit con compota de mañana y puré de orejones

“Los Payuelos” gazta krema eta antxoa “00 Salanort”-ekin egindako endibia
Endivias con crema de queso “Los Payuelos” y anchoas “00 Salanort”

Banakako sarrerak / Entrante individual:

Borrajak otarrainxkarekin saltsa berdean
Borrajás con langostinos en salsa verde

Plater Nagusia / Principales:

Legatza betea saltsa amerikarraren gainean
Merluza rellena sobre salsa americana

eta
y

Arkume errea bere zukuan patatekin
Cordero lechal asado en su jugo con patata panadera

Postrea / Postre

Sagar tarta Madagaskarreko banilla izozkiarekin
Tarta de manzana con helado de vainilla de Madagascar

Kafea eta txupittoa
Café y chupito

Edariak / Bebidas:

Ordo Zelai Sagardoa
Gomez de Segura, Crianza DO. Rioja Alavesa
Akerregi Txiki, DO. Getariako Txakolina
Beramendi Rosado, DO. Navarra

Prezioa / Precio: **54,30€**

MENU 5

Partekatzeko sarrerak / Entrantes individuales:

Donostiar erara egindako txangurru txikia
Mini txangurro a la donostiarra

Neguko menestra Leongo zezina kraskariarekin
Menestra de invierno con crujiente de cecina de León

Plater Nagusia / Principales:

Zapoa parrillan ohiko errefritoarekin eta patatak
Rape a la parrilla con refrito tradicional con patata panadera

eta
y

Txuleta parrillan entsalada berdera eta piper konfitatuak
Chuleta a la parrilla con ensalada verde y pimientos confitados

Postrea / Postre

Torrijak parrillan, karamelu gazi izozkiarekin
Torrijas a la parrilla con helado de caramelo salado

Kafea eta txupittoa
Café y chupito

Edariak / Bebidas:

Ordo Zelai Sagardoa
Gomez de Segura, Crianza DO. Rioja Alavesa
Akerregi Txiki, DO. Getariako Txakolina
Beramendi Rosado, DO. Navarra

Prezioa / Precio: **58,90€**

HAURRENTZAK MENUA / MENÚ INTANTIL

Plater Nagusia / Principal:

Pasta tomatearekin, etxeko kroketak, oilasko bularkiak plantxan eta patata frijituak
Combinado de pasta con tomate, croquetas caseras, pechuga de pollo a la plancha y
patatas fritas

Postrea / Postre

Izozkia
Helado

Prezioa / Precio: **14,50€**

GAZTE MENUA / MENÚ JÓVEN

Banakako sarrerak / Entrante individual:

Leongo hestebeteak eta askotariko frijituak
Surtido de embutidos de León y fritos variados

Plater Nagusia / Principal:

Entrekota parrillan patata frijituak eta pipe konfitatuekin
Entrecot a la parrilla con patatas fritas y pimientos confitados

Postrea / Postre

Txokolate eta karamelu coulant-a izozkiarekin
Coulant de chocolate y caramelo con helado

Prezioa / Precio: **22,90€**