

MENÚ SAN FERMÍN TXIKI 2024

APERITIVO

Brandada de bacalao con tostaditas

PARA COMPARTIR

Nachos caseros

PRIMEROS

- Ensalada de pera, queso gorgonzola y vinagreta de mostaza y miel.
- Carpaccio de tomate con queso mozzarella, perlas de modena y rúcula.
- Crema de calabaza y jengibre con crujiente de jamón y picatostes.
- Revuelto de hongos y crujiente de cebolla.
- Judía salteada con gambas y salsa teriyaki.

SEGUNDOS

- Timbal de pollo con parmentier y salsa oporto.
- Solomillo de cerdo con salsa de queso de cabra y patata frita.
- Entrecot a la plancha con patatas fritas y piquillos.
- Lubina al horno con aceite de pimentón de la vera y ajo.
- Mejillones a la marinera (3€ suplemento)

POSTRE

- Mousse de chocolate y nata
- Crumble de manzana con helado de vainilla.
- Carpaccio de piña con helado de coco y perlas de mojito.

30.00 €

Bebidas no incluidas

IVA incluido