



Menú de Navidad

25 Diciembre 2019 y 1 y 6 de Enero 2020

Entrantes al centro

Jamón Ibérico y tostadas de tomate natural

Micuit de pato con pan de pasas

Ensalada templada de gulas, gambones y crujiente de changurro

Segundos a elegir

- Cochinillo asado en su jugo
- Confit de pato al oporto y manzana
- Carrilleras ibéricas en salsa Pedro Ximenez y parmentier
- Costillas de cordero a la brasa
- Lomo de bacalao con gambon en tempura
- Sepia a la plancha con Ali Oli
- Solomillo de ternera a la parrilla y salsa de hongos

Postres a elegir

- Canutillos de crema, helado vainilla con chocolate
- Carpaccio de piña, mascarpone y helado de limón
- Cuajada con miel y nueces
- Sorbete de mojito
- Tarta de queso con frutos rojos
- Volcán de chocolate y helado de avellana

Pan y Agua

Vino Tinto Crianza

40 € + 10 % IVA

Erreleku

ASADOR DESDE 1980

948 23 21 66