

MENU FIN DE AÑO

Restaurante Asador Biarritz

COCKTAIL DE BIENVENIDA CON PEQUEÑOS CANAPÉS

TARTELETA DE TXANGURRO A LA DONOSTIARRA

SAQUITO DE MEMBRILLO Y FOIE AL OPORTO

BROCHETA DE PULPO Y PATATA AZUL CON PIMENTÓN DE ESPELETTE

CHUPITO DE PURRUSALDA AHUMADA

CARPACCIO DE ATÚN ROJO BALFEGO CON CASSE DE HIGOS SECOS Y LASCAS DE PARMESANO

FALSO RISOTTO DE QUINOA Y MINI-VERDURAS CON VIEIRA ASADA Y SALSA DE MARISCO

CREMA DE CEBOLLA DE FUENTES CON VIRUTAS DE TRUFA DE LA CANAL DE BERDÚN

SUPREMA DE MERLUZA DE PINTXO ASADA CON ALCACHOFAS, BERBERECHOS Y ESPUMA DE JAMÓN

SORBETE DE MELOCOTÓN DE VIÑA

SOLOMILLO DE VACA SELECCIONADA CON SALSA DE TRUFA Y BOLETOS SALTEADOS

MIL-HOJAS DE NATA Y CREMA CON HELADO DE TURRÓN Y COULIS DE CHOCOLATE AMARGO

BODEGA

BLANCO MARTIN CODAX (ALBARIÑO)

TINTO GLARIMA VARIETALES (D.O.SOMONTANO)

CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER

AGUA MINERAL

BOLSA DE COTILLÓN

UVAS DE LA SUERTE

SURTIDO DE TURRONES Y POLVORONES

CAFÉS Y LICORES

110 EUROS IVA INCLUIDO

LAS RESERVAS SE REALIZAN EN EL 974361632