

SANSONATEGI
B O D A S Y E V E N T O S

Menú nº1

—

Ensalada de pato, tomate cassé y láminas de almendra

Arroz negro con chipirón

Dorada al horno con refrito de gambas

Carrillera de ibérico al vino tinto con patatas

Hojaldre relleno de crema con helado de vainilla

Bebidas, café e IVA incluido

—

31 €

SANSONATEGI
B O D A S Y E V E N T O S

Menú nº2

—

Ensalada templada de bacalao con su brandada y pimientos

Hojaldre relleno de puerro con su salsa

Merluza de anzuelo al horno con panaderas y refrito tradicional de ajo

Entrecot a la parrilla con patatas

Degustación de postres
Bebida y café incluido

—

40 €

SANSONATEGI
B O D A S Y E V E N T O S

Menú nº3

—

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo

Crepê relleno de verduritas de temporada con salsa de pimiento

Arroz cremoso con hongos del País

Rape a la parrilla con panaderas y refrito de ajos tradicional

Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos

Degustación de postres

Bebida y café incluido

—

43,50 €

SANSONATEGI
B O D A S Y E V E N T O S

Menú nº4

—

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo

Ensalada de bacalao y su brandada con pimientos asados caseros

Hojaldre de puerros y su salsa

Langostinos flambeados con Whisky al horno

Rape a la parrilla con panaderas y refrito de ajos tradicional

Sorbete de limón al cava

Solomillo con pimientos y patatas

Degustación de postres
Bebida y café incluido

—

51,50 €

SANSONATEGI
B O D A S Y E V E N T O S

Menú nº5

—

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo

Foie casero con reducción de Pedro Ximenez

Ensalada templada de pato, cassé de tomate y cebolla caramelizada

Langostinos flambeados con Whisky al horno

Rodaballo a la parrilla con refrito de ajos y dados de tomate

Sorbete de mandarina al txakoli de Getaria

Solomillo con panaderas y salteado de hongos

Degustación de postres
Bebida y café incluido

—

59,50 €