

SANSONATEGI MENUA

MENU SANSONATEGI

Lehen platera

Primer plato

Indioilar eta fruitu lehor entsalada mahatz-pasa eta ziape ozpin-olioarekin

Ensalada de pavo y frutos secos con aliño de uvas pasas y mostaza

Arroza perretxiko eta hirugihar krematsuarekin

Arroz con setas y cremoso de bacon

Ganbez barrubetetako krepea patata pure arinarekin baratxuriaren kutsuan

Crepe relleno de gambas con puré ligero de patata al ajo

Betiko erara eginiko arrain zopa

Sopa de pescado al estilo tradicional

Etxean eginiko kroketak eta txipiak

Croquetas y calamares caseros

Bigarren platera

Segundo plato

Txipiroiak plantxan piperrada, patata panadera eta baratxuri-olioarekin

Chipirones a la plancha con piperrada, patata panadera y refrito

Urraburua egur-ikatzetan baratxuri-olioarekin

Dorada a la parrilla con refrito

Bakailaoa eta kokotxak saltsa berdean

Bacalao y kokotxas en salsa verde

Entrekota egur-ikatzetan patata eta piperrekin

Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos

Tenperatura baxuan eginiko txerri burualdea egur-ikatzetan bukatua

Cabezada de cerdo a baja temperatura terminada a la parrilla

Postrea

Postre

Gazta budina karamelo saltsarekin

Pudin de queso con salsa de caramelo

Sorbetea kaba erara

Sorbete de limón al cava

Txokolate tarta mango izozkiarekin

Tarta de chocolate con helado de mango

Kremaz barrubetetako hostorea banila izozkiarekin

Hojaldre relleno de crema con helado de vainilla

Arroz-esnea

Arroz con leche

25 €