



# Menú especial Fin de semana

## Restaurante “La Fabrica”

### Entrantes

Pastel de cabracho y langostinos  
con mayonesa de su coral.

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y antxoas  
marinadas.

Arroz cremos de espárragos trigueros y jamón Ibérico.

La clásica sopa de pescado.

Menestra de invierno con jamón y huevo poche.

Revuelto campero de kokotxas de bacalao,  
ajetes frescos y piperrada.

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

### Principal

Dos estilos de bacalao en uno (Pil- pil y ajoarriero).

Chipirones troceados en su tinta.

Lomo de merluza en salsa verde con almejas y piperrada.

Rodaballo / Rape asado  
con patata rota y emulsión de su refrito  
**(3,00 € suplemento)**

Tacos de entrecot asados  
con puré cremoso de patata y salsa de su jugo.

Magret de pato asado  
con purés variados y salsa de Vermut.

Jarrete de cordero asado con cremoso de boniato.

### Postre

Tarta de queso horneada.

Nuestro tiramisú.

Surtido de quesos con membrillo.

Tarta de manzana horneada con helado de tatin.

Bizcocho fluido de chocolate **(Pedir con antelación)**.

Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra y nueces.

Sorbete de limón al cava.

### Vinos

Tinto Crianza DO. Rioja / Blanco Verdejo DO. Rueda  
Rosado DO. Navarra / Sidra

**Precio: 40,00 € (Bebida Incluida)**

**37,00 € (Bebida no incluida)**

El precio con bebida incluye ½ botella de vino / sidra por persona.  
Café e IVA incluido

Tenemos platos especiales para vegetarianos y celiacos.

---

## Menú para niños

Jamón Ibérico, mini croquetas y calamares

Filetes de entrecot o merluza rebozada con patatas fritas

Postre

**Precio: 20,00 € (Bebida Incluida)**

Precios con IVA incluido