



C/ PUERTO, 17 943 43 21 10
RESTAURANTE - JATETXEA
SS - DOMOSTIA

MENU ESPECIAL GRUPOS LA FABRICA 2019

Fin de semana

Menú de viernes noche a domingo
mediodía.

Festivos y víspera de fiesta.

**MENU ESPECIAL “LA FABRICA” Nº1
2019**

Aperitivo.

Ensalada de langostinos con vinagreta de hierbas frescas y emulsión de mostaza.

Arroz cremoso de setas y hongos con foie a la plancha.

Pescado del día con vinagreta de guindilla dulce.

○

Chipirones troceados en su tinta.

Taco de chuleta asada. ○ Carrilleras de Ibérico confitadas.

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Postre a elegir

Chocolate en texturas. / Tarta fina de manzana.

Tarta de queso horneada / Surtido de quesos.

Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.

Sorbete de limón al cava.

Café.

Vinos

Tinto Crianza “Javier San Pedro” 2014 DO. Rioja.

Blanco Verdejo “Vega Cigalia” 2016 DO. Rueda.

Rosado “Inurrieta” 2016 DO. Navarra.

Sidra “Saizar” 2016

PRECIO 46,00 € (IVA incluido)

**MENU ESPECIAL “LA FABRICA” Nº2
2019**

Aperitivo.

Timbal de langostinos con vinagreta de hierbas frescas y emulsión de mostaza.

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

2º a elegir

Taco de bacalao al pil-pil sobre ajoarriero

Pescado del día asado con patata rota y vinagreta de guindilla dulce.

Chipirones troceados en su tinta.

Ventresca de atún con confitura de tomate y mojo verde.

Taco de chuleta con puré ligero de patata.

Magret de pato asado con pera caramelizada y salsa de Vermut.

Carrillera Ibérica confitada con chutney de manzana reineta.

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Postre a elegir

Chocolate en texturas. / Tarta fina de manzana.

Tarta de queso horneada / Surtido de quesos.

Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.

Sorbete de limón al cava.

Café.

Vinos

Tinto Crianza “Javier San Pedro” 2014 DO. Rioja.

Blanco Verdejo “Vega Cigalia” 2016 DO. Rueda.

Rosado “Inurrieta” 2016 DO. Navarra.

Sidra “Saizar” 2016

PRECIO 45,00 € (IVA incluido)

**MENU ESPECIAL “LA FABRICA” Nº3
2019**

Aperitivo.

Ensalada de anchoas marinadas, ventresca de atún y pimientos asados con tapenade de aceituna.

Arroz cremoso de espárragos trigueros y jamón.

2º a elegir

Taco de bacalao al pil-pil sobre ajoarriero

Pescado del día asado con patata rota y vinagreta de guindilla dulce.

Chipirones troceados en su tinta.

Ventresca de atún con confitura de tomate y mojo verde.

.Taco de chuleta con puré ligero de patata.

Magret de pato asado con pera caramelizada y salsa de Vermut.

Carrillera Ibérica confitada con chutney de manzana reineta.

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Postre a elegir

Chocolate en texturas. / Tarta fina de manzana.

Tarta de queso horneada / Surtido de quesos.

Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.

Sorbete de limón al cava.

Café.

Vinos

Tinto Crianza “Javier San Pedro” 2014 DO. Rioja.

Blanco Verdejo “Vega Cigalia” 2016 DO. Rueda.

Rosado “Inurrieta” 2016 DO. Navarra.

Sidra “Saizar” 2016

PRECIO 45,00 € (IVA incluido)

MENU "PICA-PICA" LA FABRICA

2018

Un plato para 4 personas.

Aperitivo.

Royal de langostinos y salmón ahumado con emulsión de aguacate y mayonesa de mostaza.

Revuelto campero de Kokotxas y ajetes.

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

Rape asado con patatas panaderas y emulsión de su refrito.

Txuleta "Iruki Premiun" con pimientos del piquillo.

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Postre a elegir

Chocolate en texturas. / Tarta fina de manzana.

Tarta de queso horneada / Surtido de quesos.

Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.

Sorbete de limón al cava.

Café.

Vinos

Tinto Crianza "Javier San Pedro" 2014 DO. Rioja.

Blanco Verdejo "Vega Cigalia" 2016 DO. Rueda.

Rosado "Inurrieta" 2016 DO. Navarra.

Sidra "Saizar" 2016

PRECIO 51,00 € (IVA incluido)