

Excepto festivos y vispera de
fiesta.



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

MENU ESPECIAL GRUPOS LA FABRICA 2019

Entre semana

De lunes a viernes mediodía.
Incluidas noches de lunes a
jueves.

MENU ESPECIAL LA FABRICA Nº4 2019

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

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

Pescado del día. Chipirones troceados en su tinta.

Taco de chuleta asada.

Carrillera Ibérica confitada con chutney de manzana

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Chocolate en texturas.

Café.

Vinos

Tinto Crianza 2014 DO. Rioja.
Blanco Verdejo 2016 DO. Rueda.
Rosado 2016 DO. Navarra.
Sidra "Saizar" 2016

PRECIO 41,00 € (IVA incluido)

(A solicitud del cliente adaptamos el menú a sus necesidades o gustos alimentarios)

MENU ESPECIAL LA FÁBRICA Nº5 2019

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

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

2º a elegir.

Chipirones troceados en su tinta.

Taco de bacalao al pil-pil sobre ajoarriero.

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

Lomo de chuleta asado con puré ligero de patata.

Magret de pato asado con pera caramelizada y Vermut.

Carrilleras de Ibérico confitadas con chutney de manzana

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 2014 DO. Rioja.
Blanco Verdejo 2016 DO. Rueda.
Rosado 2015. DO. Navarra

PRECIO 36,00 (IVA incluido)

MENU ESPECIAL LA FÁBRICA Nº6 2019

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

Arroz cremoso de espárragos trigueros y jamón.

2º a elegir.

Chipirones troceados en su tinta.

Taco de bacalao al pil-pil sobre ajoarriero.

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

Lomo de chuleta asado con puré ligero de patata.

Magret de pato asado con pera caramelizada y Vermut.

Carrilleras de Ibérico confitadas con chutney de manzana

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 2014 DO. Rioja.
Blanco Verdejo 2016 DO. Rueda.
Rosado 2016. DO. Navarra

PRECIO 36,00 (IVA incluido)