MENUA

\*SARRERAK:

Urdai azpiko paleta iberiarra, Idiazabal gazta eta tomatea.

Olagarro entsalada patatarekin, etxean erretako piperrekin, piper aliolia eta bere aliñoa.

Hegaluze-mendrezka piperrekin.

\*AUKERATZEKO:

1.-Txibiak plantxan patata tostadarekin, tipula beiratua (cebolla glaseada) eta olio errea (refrito).

2.-Leatza betea txangurroa eta itsaski kremarekin.

3.-Erreboiloa (rodaballo) plantxan txingarretan egindako olagarroarekin, patata krematsua eta oliotan erretako albariñoarekin.

4.-Bakailua piper erreekin eta otarrainxkak (langostinoak) tenpuran.

5.-Behi txuleta harrian egiteko bere guarnizioarekin (gutxienez 2 pertsona)

6.-Ezkurrezko sekreto iberikoa tximitxurriarekin, patatak eta pikiloak.

7.-Behi entrekota piper saltsarekin, patata egosia eta bertako pipirrekin.

8.-Txahal masail gisatuak foie tostadarekin.

POSTREAK:

Gasteizko tarta.

Ogia, ardoa, sagardoa, ura.

PREZIOA: 32,20€

\*Kafea, kopa eta gainerakoak norberaren kontura izango dira.

Jatetxea Restaurante Miraor de Salburua

Portal de Zurbano, 17 Telefonoa: 943 12 19 94