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