



MENU DIA SAN SEBASTIAN “LA FÁBRICA” 2021

* Aperitivo.

- * Tosta de langostinos, ahumados y aguacate con mayonesa suave de wasabi.
- * Salteado de hongos y foie con huevo poche y espuma de patata trufada.

Principal a elegir

- * Lomo de merluza en salsa americana con sus tropezones.
 - * Txipirones troceados en su tinta.
- * Rape / Rodaballo de ración asado con emulsión de su refrito. **(Suplemento de 3,00 €)**
 - * Dos estilos de bacalao en uno (Pil-pil y ajoarriero)
- * Tacos de entrecot asados con pure ligero de patata y salsa de su jugo.
 - * Magret de pato asado con pures variados y salsa de vermut.
- * Rulo de rabo de buey guisado y deshuesado con foie asado y pure de boniato.
 - * Jarrete de cordero asado con patatas confitadas y ensalada verde.

Postre a elegir

- * Tarta fina de manzana con helado de tatin.
- * Torrija de brioche caramelizada. / * Nuestro Tiramisu. / * Tarta de queso horneada.
- * Sorbete de limón al cava. / * Surtido de quesos con membrillo y nueces.
 - * Mamiá / Cuajada con caramelo de sidra

Vinos

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

Precio 45,00 €

Café e IVA Incluido

Adaptamos el menú a las necesidades o gustos alimenticios de cada persona.