



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

# MENU ESPECIAL GRUPOS LA FABRICA 2018

Fin de semana

Menú de viernes noche a domingo  
mediodía.

Festivos y víspera de fiesta.

**MENU ESPECIAL “LA FABRICA” Nº1  
2018**

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.

O

Chipirones troceados en su tinta.

Taco de chuleta asada. O 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 45,00 € (IVA incluido)**

**MENU ESPECIAL “LA FABRICA” Nº2  
2018**

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 44,00 € (IVA incluido)**

**MENU ESPECIAL “LA FABRICA” Nº3  
2018**

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 44,00 € (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 50,00 € (IVA incluido)**