



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

MENU ESPECIAL GRUPOS LA FABRICA 2017

Fin de semana

Menú de viernes noche a domingo
mediodía.
Festivos y víspera de fiesta.

MENU ESPECIAL "LA FABRICA" Nº1 2017

Jamón Ibérico "Montaraz" (1 plato al centro)

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 deshuesada. O Magret de pato asado.

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Postre a elegir

Chocolate en texturas. / Tarta fina de manzana.

Tarta de queso horneada / Milhojas de hojaldre caliente

Sorbete de limón al cava.

Café.

Vinos

Tinto Crianza "Javier San Pedro" 2013 DO. Rioja.

Blanco Verdejo "Vega Cigalia" 2015 DO. Rueda.

Rosado "Inurrieta" 2015 DO. Navarra.

Sidra "Saizar" 2015

PRECIO 44,00 € (IVA incluido)

MENU ESPECIAL "LA FABRICA" Nº2 2017

Jamón Ibérico "Montaraz" (1 plato al centro)

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 atemperado con crema de porrusalda y txangurro a la Donostiarra.

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

Chipirones troceados en su tinta.

Lomo de merluza en salsa verde con almejas y piperrada.

.Taco de chuleta con puré ligero de patata.

Magret de pato asado

con purés variados y salsa de Pedro Ximenez.

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 / Milhojas de hojaldre caliente

Sorbete de limón al cava.

Café.

Vinos

Tinto Crianza "Javier San Pedro" 2013 DO. Rioja.

Blanco Verdejo "Vega Cigalia" 2015 DO. Rueda.

Rosado "Inurrieta" 2015 DO. Navarra.

Sidra "Saizar" 2015

PRECIO 42,00 € (IVA incluido)

MENU ESPECIAL "LA FABRICA" Nº3 2017

Terrina de foie con confitura de higos y pan de pasas.

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 atemperado con crema de porrusalda y txangurro a la Donostiarra.

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

Chipirones troceados en su tinta.

Lomo de merluza en salsa verde con almejas y piperrada.

.Taco de chuleta con puré ligero de patata.

Magret de pato asado

con purés variados y salsa de Pedro Ximenez.

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 / Milhojas de hojaldre caliente

Sorbete de limón al cava.

Café.

Vinos

Tinto Crianza "Javier San Pedro" 2013 DO. Rioja.

Blanco Verdejo "Vega Cigalia" 2015 DO. Rueda.

Rosado "Inurrieta" 2015 DO. Navarra.

Sidra "Saizar" 2015

PRECIO 42,00 € (IVA incluido)

MENU "PICA-PICA" LA FABRICA 2017

Jamón Ibérico "Montaraz".

Ensalada de pimientos asados, ventresca de atún y guindilla de Ibarra con tapenade aceituna negra.

Revuelto campero de Kokotxas y ajetes.

Ravioli de setas y hongos con crema de foie (Individual).

**Los entrantes se sacarán en platos al centro.
Un plato para 4 personas.**

2º a elegir

Taco de bacalao atemperado con crema de porrusalda y txangurro a la Donostiarra.

Pescado del día asado con patata rota y vinagreta de guindilla dulce.
Chipirones troceados en su tinta.

Lomo de merluza en salsa verde con almejas y piperrada.

.Taco de chuleta con puré ligero de patata.

Magret de pato asado

con purés variados y salsa de Pedro Ximenez.

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 / Milhojas de hojaldre caliente

Sorbete de limón al cava.

Café.

Vinos

Tinto Crianza "Javier San Pedro" 2013 DO. Rioja.

Blanco Verdejo "Vega Cigalia" 2015 DO. Rueda.

Rosado "Inurrieta" 2015 DO. Navarra.

Sidra "Saizar" 2015

PRECIO 43,00 € (IVA incluido)