



C/ PUERTO, 17 943 43 21 10  
RESTAURANTE - JATEXEA  
SS - DOMOSTIA

## **MENU ESPECIAL GRUPOS LA FABRICA 2017**

### **Entre semana**

**De lunes a viernes mediodía.  
Incluidas noches de lunes a jueves.  
Excepto festivos y vispera de fiesta.**

## MENU ESPECIAL LA FABRICA Nº4 2017

Ensalada de langostinos con mayonesa de mostaza y vinagreta de hierbas frescas.

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

Bacalao atemperado con txangurro a la Donostiarra y crema de porrusalda.

Carrilleras de Ibérico chutney de manzana reineta.

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Chocolate en texturas.

Café.

### Vinos

Tinto Crianza 2013 DO. Rioja.  
Blanco Verdejo 2015 DO. Rueda.  
Rosado 2015 DO. Navarra.  
Sidra "Saizar" 2015

**PRECIO 38,00 € (IVA incluido)**

(A solicitud del cliente adaptamos el menú a sus necesidades o gustos alimentarios)

## MENU ESPECIAL LA FÁBRICA Nº5 2017

Ensalada de langostinos con mayonesa de mostaza y vinagreta de hierbas frescas.

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

### 2º a elegir.

Bacalao atemperado con txangurro a la Donostiarra y crema de porrusalda.

Chipirones troceados en su tinta.

Lomo de merluza con patata rota vinagreta de guindilla dulce.

Lomo de chuleta asado con puré ligero de patata y salsa de su jugo.

Carrilleras de Ibérico chutney de manzana reineta.

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

### Postre a elegir.

Milhojas de hojaldre caliente con crema de vainilla.

Tarta de queso horneada.

Quesos variados con membrillo y nueces.

Chocolate en texturas.

Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.

Café.

### Vinos

Tinto Crianza 2013 DO. Rioja.  
Blanco Verdejo 2015 DO. Rueda.  
Rosado 2015 DO. Navarra.  
Sidra "Saizar" 2015

**PRECIO 33,00 (IVA incluido)**

## MENU ESPECIAL LA FÁBRICA Nº6 2017

Ensalada de anchoas marinadas, ventresca de atún y pimientos asados con tapenade de aceituna.

Arroz cremoso de espárragos trigueros y jamón.

### 2º a elegir.

Bacalao atemperado con txangurro a la Donostiarra y crema de porrusalda.

Chipirones troceados en su tinta.

Lomo de merluza con patata rota vinagreta de guindilla dulce.

Lomo de chuleta asado con puré ligero de patata y salsa de su jugo.

Carrilleras de Ibérico chutney de manzana reineta.

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

### Postre a elegir.

Milhojas de hojaldre caliente con crema de vainilla.

Tarta de queso horneada.

Quesos variados con membrillo y nueces.

Chocolate en texturas.

Mamia (Cuajada) con caramelo de sidra.

Café.

### Vinos

Tinto Crianza 2013 DO. Rioja.  
Blanco Verdejo 2015 DO. Rueda.  
Rosado 2015 DO. Navarra.  
Sidra "Saizar" 2015

**PRECIO 33,00 (IVA incluido)**