



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

## **MENU ESPECIAL GRUPOS LA FABRICA 2018**

### **Entre semana**

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

## MENU ESPECIAL LA FABRICA Nº4 2018

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

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

Pescado del día. **O** Chipirones troceados en su tinta.

Taco de chuleta asada.

**O**

Carrillera Ibérica confitada con chutney de manzana

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt.

Chocolate en texturas.

Café.

### Vinos

Tinto Crianza 2014 DO. Rioja.  
Blanco Verdejo 2016 DO. Rueda.  
Rosado 2016 DO. Navarra.  
Sidra "Saizar" 2016

**PRECIO 40,00 € (IVA incluido)**

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

## MENU ESPECIAL LA FÁBRICA Nº5 2018

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

Ravioli de setas y hongos con crema de foie.

### 2º a elegir.

Chipirones troceados en su tinta.

Taco de bacalao al pil-pil sobre ajoarriero.

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

Lomo de chuleta asado con puré ligero de patata.  
Magret de pato asado con pera caramelizada y Vermut.  
Carrilleras de Ibérico confitadas con chutney de manzana

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 2014 DO. Rioja.  
Blanco Verdejo 2016 DO. Rueda.  
Rosado 2015. DO. Navarra

**PRECIO 35,00 (IVA incluido)**

## MENU ESPECIAL LA FÁBRICA Nº6 2018

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

Arroz cremoso de espárragos trigueros y jamón.

### 2º a elegir.

Chipirones troceados en su tinta.

Taco de bacalao al pil-pil sobre ajoarriero.

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

Lomo de chuleta asado con puré ligero de patata.  
Magret de pato asado con pera caramelizada y Vermut.  
Carrilleras de Ibérico confitadas con chutney de manzana

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 2014 DO. Rioja.  
Blanco Verdejo 2016 DO. Rueda.  
Rosado 2016. DO. Navarra

**PRECIO 35,00 (IVA incluido)**