



Zabaltegi Florida

Menú del Día
Eguneko Menua

Menú Express
Espres Menua

Menús Fin de Semana
Asteburuko Menuak

Menú Personalizado
Menu Pertsonalizatua

n.º 1

- Paleta ibérica
- Puerros gratinados con salmón e idiazabal
- Fritos variados
- 1/2 Pimientos del pikillo rellenos de bakalao con salsa de txipis
- 1/2 San Jacobo de lomo ibérico en salsa de manzana
- Milhojas de crema de miel y frambuesas

Vino Rioja año/rosado/agua

20 € (por persona)

n.º 2

- Paleta ibérica
- Ensalada templada de gulas
- Rissotto de hongos y langostinos con virutas de idiazabal
- 1/2 Lomo de bakalo giraldo sobre cama de pisto
- 1/2 Carrillera de cerdo ibérico al Rioja Alavesa con crema de txampis
- Biscuit de nueces con chocolate caliente

Crianza Viña Diezmo/rosado/agua

25 € (por persona)

n.º 3

- Paleta ibérica
- Vieiras gratinadas con bouquet de lechuga y txaka
- Langostinos al horno con espuma de ali-oli
- 1/2 Papilot de merluza y almejas al aroma de ajo y guindillas
- 1/2 De solomillo de vaca a la plancha con su salsa de hongos
- Postre de temporada

Crianza/agua/café

30€ (por persona)

Estos menús se servirán previa reserva con dos días como mínimo de antelación