

Menú Comunion Op / 3

DEGUSTACION DE ACEITES Y ACETOS PREMIUM

APERITIVOS

Ajo arriero, AOVE, crujiente de puerro y pan cristal

&

Brocheta de pulpo y langostino sobre puré de patata y boniato

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tosta de escalivada de verduras con antxoa y romescu

Ensalada templada de habitas con chipirones

Tempura de espárragos verdes con mayonesa de sriracha

PRIMERO

Salteado de setas del bosque y trufa negra con huevo a baja temperatura

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Lomo de lubina rellena de verduras y gambas en salsa verde con almejas

Solomillo de buey a la plancha, crujiente de bacón y crema de pimientas

POSTRES

Sorbete cítrico de mandarina con triple seco

Tarta Opera de tres chocolates (Personalizada)

Incluye : Pan , Agua Mineral & Vino De La Casa & Café, licor y cava

Precio : 69,00 €/persona (IVA incluido)

Nuestro Restaurante es sostenible porque utiliza alimentos locales y recursos respetuosos con el medio ambiente y la alimentación , garantizando la calidad , trazabilidad , transparencia , compromiso y excelencia de toda su gestión , nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos no marcados con iconos



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

*** HOTEL RESTAURANTE LA BASTIDA***

reservas@hotellabastida.com

CALLE TEMPRANILLO Nº-2

Tfno.: 925 28 10 17

www.hotellabastida.com