

MENÚ SLOW FOOD DICIEMBRE 2011

Para empezar: Salchichón de Euskal txerri de Peio Urdapilleta y
Cecina de Betizu de Eugenio Arriaga

Terrina de foie con mermelada de agrazón de Orduña de Mikel
Kormenzana

Arroz cremoso de Euskal Oiloa de Miguel Angel García y hongos
ligado con queso carranzana caranegra de Bego Isusi

Merluza de Ondarroa a baja temperatura con gajos de cebolla
morada de Zalla asada de Ana Mari Llaguno

Cochinillo de Euskal txerri de Peio Urdapilleta con cuajada de
cantharelus

Milhojas de hojaldre y crema de huevos de Euskal oiloa con sorbete
de vendimia tardía

Solabal Crianza 2007 - Txakoli Katan 2010

PVP 48,15 EUROS + IVA (52,00 Euros IVA Incluido)