

Restaurante BRANKA

Calle Eduardo Chillida,9  
2008 SAN SEBASTIAN  
Teléfono: 943-317096

MENU SLOW FOOD "AL GUSTO"

APERITIVO

-LUCAINCA CRUJIENTE EN PAN DE MAIZ DE SATURIO CON PURE DE PATATA GORBEA

-CIGALA A LA SAL DE AÑANA

-TRONCO DE PULPO DE ROCA A LA PARRILLA CON UNA VINAGRETA DE AVELLANA Y ACELGA ENANA DE DERIO, Y RULO DE PANCETA DE EUSKALTXERRI

-ARROZ ACQUERELLO CON AZAFRAN DE JILOCA, BABA TXIKIS, GUISANTE LAGRIMA DE OTOÑO, ALCAPARRA DE BALLOBAR Y CARABINERO

-TACO DE BACALAO CON UNA CREMA AHUMADA DE PUERRO DE OTOÑO Y SUERO DE QUESO IDIAZABAL

-TATIN DE MANZANA ERREZIL "CINCO PUNTAS" CON HELADO DE GALLETA MARIA Y COULIS DE TXAKOLI DE VENDIMIA TARDIA UREZTI

50 € por persona . Bebida no incluida

El menú se servirá a mesa completa

PRODUCTOS Y PRODUCTORES SLOW FOOD

Guisantes lagrima de costa y baba-txikis de Zalla "AROA" Jaime Burgaña

Puerro de otoño y acelga enana de Derio. "AROA" Rosa Ibarbia Euskaltxerri. Peio Urdampiñeta

Sal de salinas de Añana. Valentin Agudo

Patata de Gorbea. Alavesa de patatas

Txakoli de vendimia tardia Urezti. Bodegas Itxasmendi

Alcaparras de Ballobar. Miguel Angel Salas

Azafran de Jiloca. Jose Antonio Esteban

.....