

MENU KM.0 - FERIA AGUSTO 2011

En Yandiola

Comenzaremos con unos platos en pequeñas raciones elaborados con ingredientes de nuestros campos, nuestro mar y nuestros productores locales:

Barra de foie, manzana reineta y vainilla y txakoli de vendimia tardía de Itxasmendi

Focaccia de jamón de Euskal Txerri y rúcula

Capuccino de puerros del duranguesado, patata alavesa y trufa melanosporum

Aspic de tomate, sardina ahumada de Keia y queso de oveja carranzana de cara negra

Cuajado de queso, tomate de aretxabaleta y aceite de oliva

Y continuaremos con:

Revuelto líquido de Euskal Oiloa, lukainka, hongos y migas de maíz

Steak Tartare de Betizu

Mimono de Bacalao y kombu, habatsikis y papada de Euskal Txerri

Calamar y cebolla morada de Zalla

Rossbeaf de corzo al carbón, foie y agrazón

.....

Degustación de Quesos de leche cruda y confituras de frutas de cosecha de Tologorri

Mungiako Taloa

Terminaremos el menú acompañando el café con:

Arenas de cacao y menta, aceite y sal de Añana

Blanco de choco-trufa

Un recuerdo del Bizcocho de natas de leche

Precio por pax: 75€ iva incluido

Vino tinto Biga D.O Rioja Alavesa, Txakoli Itxasmendi
2011, Aguas minerales y cafés del mundo selección Baqué