

Menu 1

Ensalada de langostinos y txangurro –para cada dos-

Arroz de begiahaundi y kokotxa –para cada dos-

½ **Taco de bacalao** asado, crema verdura y jabugo

½ **Solomillo** , pure de patata trufado , ajos frescos y cebolletas

Torrija caramelizada, sopa de vainilla y helado

Pan –café

Sidra – Agua Mineral

Tinto –Conde Valdemar Crianza. D. O. Rioja

Blanco- Marques de Riscal Rueda

Precio 66,00 euro. 10% IVA incluido

Menú 2

Paletilla de Jamón Ibérico de Bellota d. O Guijuelo –para cada cuatro -

Pastel de Pescado “Astelena” –para cada cuatro -

Terrina de foie , frutos del bosque y galleta naranja” –para cada cuatro -

Gamba Blanca de Huelva a la Plancha –para cada cuatro -

½ **Merluza asada** y su refrito montado

½ **Solomillo** , con hongos

Torrija caramelizada, sopa de vainilla y helado

Pan –café

Sidra – Agua Mineral

Tinto –Conde Valdemar Crianza. D. O. Rioja

Blanco- Marques de Riscal Rueda

Precio 75 euro. 10% IVA incluido

NOTA:

- Deberá concretarse el número exacto de personas un día antes de la reserva.
- Se cobrará un porcentaje del 50% por cubierto de cada persona que no asista.
- se confeccionan todo tipo de presupuestos y cambios con antelación .

-Horarios: laborables cierre : 17,30 h y 00,30h

festivos: 18,00h y 1,00h

C/Euskalerría no3 bajo.
Donostia-San Sebastián

www.restauranteastelena.com

- info@restauranteastelena.com tel : 943 425 867