

ERCILLA DE BILBAO

NAVIDADES

2021/22

CENA ESPECIAL NOCHEBUENA

24 de diciembre de 2021

MENÚ

Para compartir al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo

Foie gras micuit hecho en casa al estilo tradicional, con crema de reineta,
confitura de cebolla y tosta de pan de pasas

Nuestro clásico Txangurro al champán en su caparazón

Zamburiñas a la plancha con refrito a la bilbaina

* * *

Tartar de Ventresca de atún rojo con chalotas,
yema de huevo de caserío y paté de trufa negra

* * *

Medallones de solomillo a la broiche en su jugo con patatas parisinas
ligeramente especiadas y pimientos asados en casa

Postre

Brownie de chocolate y almendras con sorbete de frambuesa

Turrones y dulces Navideños

Bebidas

Agua Mineral

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja

Copa de Champagne Veuve Clicquot Yellow Ponsardin

Precio: 160,00 € (IVA incluido)

ALMUERZO NAVIDAD

25 de diciembre de 2021

MENÚ

Para compartir al centro de la mesa:

Jamón y Lomo ibérico de bellota D.O. Guijuelo
Espárragos de Navarra con salsas caseras cocktail, mayonesa y vinagreta
Langostinos tigre cocidos con nuestra salsa tzatziki
Fritos Caseros
(gambas gabardina, croquetas caseras de foie,
mollejas de cordero empanadas y nuestras rabas de chipirón)

* * *

Vieras a la Plancha y Gamba de Huelva acompañado
de Chutney de Mango y Pil pil de Hongos y Trufa

* * *

Capón guisado al estilo Tradicional y con Frutos Navideños

Postre

Nuestra tarta tradicional de Piñones con salsa de Vainilla y Helado de Intxaursalsa
Turrones y dulces Navideños

Bebidas

Agua Mineral
Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja
Copa de Cava Anna Codorniu

Precio: 130,00 € (IVA incluido)

Cocktail de bienvenida

Salmón ahumado KEIA cortado a cuchillo
Secreto ibérico de bellota D.O. Guijuelo
Chupito de crema fina de porrusalda
Croquetas caseras de hongos e idiazábal

* * *

Menú en Mesa

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo

* * *

Bogavante cocido con salpicón de mango y aguacate,
mayonesa de pomelo y gelatina de algas

* * *

Rodaballo salvaje al horno con corona
de Angulas a la bilbaína

* * *

Taco de solomillo a la plancha con crema de patata trufada
y salsas de hongos e idiazábal a su elección

Postre

Mouse de Cheesecake con bizcocho de zanahoria, helado de mojito y crujiente de chocolate

* * *

Uvas de la suerte

Turrones y dulces Navideños

Bebidas

Agua Mineral

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Marqués de Riscal XR Reserva D.O. Rioja

Champagne Veuve Clicquot Yellow Ponsardin

Precio: 300,00 € (IVA incluido)

Actuación Musical en directo durante el cóctel y los postres
DJ Sound Music a partir de las Campanadas Fin de Año
Especial montaje de Iluminación y Sonido

Dress Code: Chaqueta y corbata//Traje de Gala

ALMUERZO AÑO NUEVO

1 de Enero de 2022

Para compartir en la mesa

Surtido de ibéricos de bellota D.O. Guijuelo

Ensaladilla de marisco

Gambas de Huelva cocidas con mayonesa casera

Fritos caseros (gambas gabardina, croquetas caseras de foie,
mollejas de cordero empanadas y nuestras rabas de chipirón)

* * *

Canelón crujiente de Corzo con Almendras,
gelatina de guiso de Capón Troceados y crema de Castañas

* * *

Bacalao tres gustos (pil pil, vizcaína y pil pil de espinacas y papaya)

* * *

Postre

Mouse de chocolate blanco con maracuyá
y sorbete de manzana granny smith

Turrones y dulces Navideños

Bebidas

Agua Mineral

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja

Copa de Cava Anna Codorniu

Precio: 100,00 € (IVA incluido)