

MENÚS





MENÚ OLIVO



Entrante



Plato principal



Postre



Pan manantial

Vino tinto, D.O Rioja Crianza

Vino blanco, D.O Rueda

Agua mineral natural

Café

** de martes a viernes mediodía*



33 €

+ 10% de IVA



MENÚ LIVINGSTONE



Entrante



Pescado



Carne



Postre



Pan manantial y pan de semillas

Vino tinto, D.O Rioja Crianza

Vino rosado, D.O Navarra

Vino blanco, D.O Rueda

Agua mineral natural

Refrescos

Café



50 €

+ 10% de IVA



MENÚ CICLO



Entrante 1



Entrante 2



Pescado



Carne



Postre



Pan manantial y pan de semillas

Vino tinto, D.O Rioja Crianza

Vino rosado, D.O Navarra

Vino blanco, D.O Rueda

Agua mineral natural

Refrescos

Café



60 €

+ 10% de IVA

INCLUYE



Parking privado para todos los asistentes

Disponemos de menús especiales para vegetarianos,
veganos, celíacos, alérgicos...

+ 10% de IVA

**Menús orientativos.
Se puede modificar los platos dentro de su grupo*

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· COCINA DE EMOCIONES ·

ENTRANTES

OPCIONES A ELEGIR



Mil hojas de foie y manzana caramelizada, polvo de vino y granada

Tataki de atún con salmorejo y aji amarillo

Ensalada de langostinos con tartare de verduras

Ensalada de txangurro con aguacate y emulsión de marisco

Txangurro a la donostiarra con emulsión de mejillón de roca

Raviolis de setas y hongos con virutas de almendras

Hojaldre de puerros y gambas

Espuma de patata asada con hongos y huevo escalfado

Taquito de bacalao con ajoarriero y aceite de perejil



PESCADOS

OPCIONES A ELEGIR



Lubina al horno con crema de calabaza estofada

Merluza escalfada con cama de chipirones Pelayo y salsa de almejas

Taco de bacalao confitado sobre cama Club Ranero y pil-pil



CARNES

OPCIONES A ELEGIR



Solomillo asado con milhojas de patata y ragout de setas y foie

Carrilleras estofadas con crema de patata trufada y emulsión de perejil

Cochinillo asado con verduritas, emulsión de pipas de calabaza y jalapeños

Carré de cordero justo asado y prado de pistachos verdes



POSTRES

OPCIONES A ELEGIR



Torrija caramelizada con su helado

Paquetito de plátano y vainilla con helado de cáscara de limón

Tarta casera de queso, fresas y moras

Crujiente de almendras y chocolate con su helado

Brownie de chocolate y nueces a la parrilla, sal y aceite de oliva virgen

Mil hojas de hojaldre y crema con su helado



CONTACTO



Para más información, por favor, contáctanos.

Tel: +34.943.639.639

info@inigolavado.com

IRÚN / Ficoba

Av Iparralde, 43

Recinto ferial Ficoba

I Ñ I
G O
L A V A
D O

· CUCINA DE EMOCIONES ·