

Restaurante Erpidea

Barrio Arpidea, 10 01520 Ullibarri-Gamboa (Álava) Tel.:945 299 976



MENÚ GARAIO

Ensalada de jamón de pato a la pimienta negra con vinagreta de piñones.
Crustillan de pato y foie con mermelada de tomate.
Croquetas hechas en casa.
Merluza al horno con patata panadera y confit de pato asado con manzana salteada.
Postre variado hecho en casa.

Precio: 31€ (IVA y bebida no incluida)

MENÚ ULLIBARRI

Ensalada Erpidea con vinagreta de verduras.
Revuelto de verduritas y gambas.
Espárragos con salmón de noruega y su vinagreta.
Croquetas hechas en casa.
Bacalao Erpidea (salsa pil-pil con verduritas) y chuleta troceada con su guarnición.
Postre variado hecho en casa

Precio: 36€ (IVA y bebida no incluida)

MENÚ LANDA

Nido de pasta brick con txopitos fritos y crema ali-olí.
Canutillos de verduritas de temporada con salsa de pimientos.
Txipirones a la plancha con cebolla confitada y su refrito y jamoncitos de cordero a la brasa con patata panadera.
Postre variado hecho en casa.

Precio: 33€ (IVA y bebida no incluida)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de jamón de pato con vinagreta de piñones.
Raviolis en salsa de cinco pimientos con foie a la plancha.
Croquetas rellenas de Mouse de morcilla.
Crustillan de pato, queso y foie fresco con mermelada de higos y tomate.
Gratinado de viera y txangurro a nuestro estilo.
Solomillo a la brasa sobre salsa roquefort.
Copa de queso con fruta de la pasión.
Café preparado a nuestro estilo.
(Café, crema de turrón y nata)

Precio: 37€ (IVA y bebida no incluida)

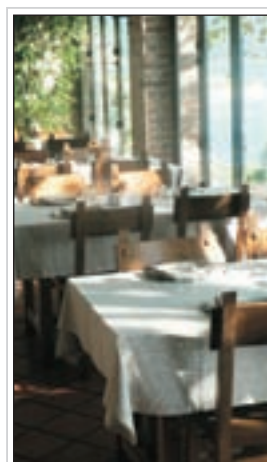
*Este menú se servirá por mesa completa de martes a domingo

*Estos menús son susceptibles a cualquier cambio, así como también la bebida que el cliente desee.

MENÚ ESPECIAL ERPIDEA

Ensalada de habitas fritas con tomate confitado y crujiente de fideos.
Crustillan de pato, queso y foie fresco con mermelada de higos y tomate.
Taco de bacalao sobre pastel de beicon y queso de Iratí en salsa de coliflor y foie. (Premio oro cazuelita 2006)
Nido de pasta brick con txopitos y fritos y crema ali-olí.
Dos langostinos a la plancha.
Gratinado de viera y txangurro a nuestro estilo.
Lomo de rape a la brasa con tian de tomate y calabacín.
Sorbete de limón al cava.
Solomillo al roquefort.
Postre variado hecho en casa.

Precio: 65€ (IVA y bebida no incluida)



TODOS LOS MENÚS EN www.alavaincoming.com