

# ERPIDEA ASADOR

//// Barrio Arpidea, 10 //// 01520 Ullibarri-Gamboa (Álava) ////  
//// T\_945 299 976 - 945 299 903 - 653 741 278 //// restaurantearpidea@hotmail.com //////////////////////////////////////



// asador ERPIDEA



## menú Landa 39 € + IVA

- Tabla de ibéricos
- Ensalada templada de pulpo con patata alavesa
- Espárragos de Navarra con vinagreta y salsa ali-oli
- Crustillant de pato y foie con mermelada de tomate
- Uiera gratinada a nuestro estilo
- Confit de pato al horno con guarnición
- Postre variado o tarta y café o infusión

**45 €** ½ botella de vino de año Arabarte ó ½ de Lambrusco, ½ de agua y copa de cava.

## menú Larrea 34 € + IVA

- Ensalada Erpidea con vinagreta de verduras
- Bloc de pato con tostas de pan
- Croquetas variadas hechas en casa
- Crustillant de foie y pato sobre mermelada de tomate
- Uiera gratinada a nuestro estilo
- Jamoncitos de cordero con guarnición
- Postre variado o tarta y café o infusión

**40 €** ½ botella de vino de año Arabarte ó ½ de Lambrusco, ½ de agua y copa de cava.

## menú Ullibarri 40 € + IVA

- Bloc de pato con tostas de pan
- Ensalada de bacalao con vinagreta de verduras
- Croquetas variadas hechas en casa
- Canutillos de verduras de temporada con salsa de piquillos
- Merluza del Cantábrico con patata panadera
- Entrecot a la brasa con guarnición
- Postre variado o tarta y café o infusión

**46 €** ½ botella de vino de año Arabarte ó ½ de Lambrusco, ½ de agua y copa de cava.

## menú Arroizabe 36 € + IVA

- Ensalada de jamón de pato con vinagreta de piñones
- Tabla de ibéricos
- Revuelto de hongos con patata panadera
- Croquetas variadas hechas en casa
- Bacalao al pil-pil
- Confit de pato al horno con guarnición
- Postre variado o tarta y café o infusión

**42 €** ½ botella de vino de año Arabarte ó ½ de Lambrusco, ½ de agua y copa de cava.

## menú Garaio 41 € + IVA

- Anchoas del Cantábrico en salazón
- Ensalada Erpidea con vinagreta de verduras
- Revuelto de hongos con patata panadera
- Croquetas variadas hechas en casa
- Bacalao al pil-pil
- Solomillo al carbón con pimientos
- Postre variado o tarta y café o infusión

**47 €** ½ botella de vino de año Arabarte ó ½ de Lambrusco, ½ de agua y copa de cava.

## menú degustación 39 € + IVA

- Ensalada de jamón de pato con vinagreta de piñones
- Croquetas variadas hechas en casa
- Crustillant de pato con mermelada de tomate e higos
- Tosta de queso con cebolla confitada
- Uieras gratinadas a nuestro estilo
- Entrecot a la brasa con guarnición
- Copa de queso con fruta de la pasión
- Café a nuestro estilo (café solo con helado de turrón)

En este menú los platos están emplataados de forma individual.

## menú infantil 26 € + IVA

- Mousse de pato con tostas de pan
- Paletilla de jamón ibérico
- Croquetas variadas hechas en casa
- Solomillo o merluza con patatas fritas
- Surtido de helados

A los precios de los menús se les aplicará el 8% de IVA. Se cobrarán todos los menús reservados hasta la víspera del evento. //////////////////////////////////////