



Restaurante **Erpidea**

Carretera Ullibarri-Gamboa,6 01520 Ullibarri-Gamboa (Álava) Tel.: 945 299 903 - 945 299 976
restauranterpidea@hotmail.com

menú Degustación Precio: 39,00 + iva

Ensalada de jamón de pato con vinagreta de piñones.
Selección de croquetas hechas en casa.
Crustillat de pato con mermelada de tomate.
Tosta de queso de cabra con cebolla confitada.

Vieras gratinadas.
Entrecôte a la brasa con salsa de pimienta.

Copa de queso con fruta de la pasión.
Café preparado (café solo con helado de turrón).

Este menú va emplatado individual todos y cada uno de los platos

menú Garaio Precio: 48,80 + iva

Tabla de ibéricos.
Ensalada de jamón de pato con vinagreta de piñones.
Canutillo de verduras con salsa de pimientos.
Hojaladre relleno de espinacas gambas y queso de cabra.

Vieras gratinadas a nuestro estilo.
Confit de pato asado con guarnición.

Surtido de repostería casera.
Café. Vino de año Arabarte. Agua mineral. Lambrusco.
(1/2 botella por pax)

menú Landa Precio: 49,80 + iva

Espárragos de Navarra con salmón noruego.
Ensalada erpidea con vinagreta de verduras.
Crustillat de pato con mermelada de tomate.
Croquetas variadas hechas en casa.

Merluza del cantábrico al horno con patata panadera.
Solomillo a la brasa con guarnición.

Surtido de repostería casera.
Café. Vino de año Arabarte. Agua mineral. Lambrusco.
(1/2 botella por pax)

menú Ullibarri Precio: 47,60 + iva

Paletila de Jabugo.
Mousse de pato con puré de manzana.
Revuelto de hongos con tostas de pan.
Nido de txopitos fritos con salsa ali-oli.

Bacalao fresco a la brasa con guarnición.
Jamoncitos de cordero con patata panadera.

Surtido de repostería casera.
Café. Vino de año Arabarte. Agua mineral. Lambrusco.
(1/2 botella por pax)

menú Larrea Precio: 42,00 + iva

Ensalada erpidea con vinagreta de verduras.
Paletila de Jabugo.
Crustillat de pato y foie con mermelada de tomate.
Nido de txopitos fritos con salsa ali-oli.

Viera gratinada a nuestro estilo.
Confit de pato al horno con guarnición.

Surtido de repostería.
Café. Vino de año Arabarte. Agua mineral. Lambrusco.
(1/2 botella por pax)

menú Txoisa Precio: 44,80 + iva

Ensalada de pato con vinagreta de verduras.
Espárragos de Navarra con salmón noruego.
Revuelto de hongos con patata panadera.
Croquetas hechas en casa.

Bacalao pil-pil con verduritas.
Entrecôte con guarnición a la brasa.

Surtido de repostería
Café. Vino de año Arabarte. Agua mineral. Lambrusco.
(1/2 botella por pax)

menú Delicatessen Precio: 85,00 + iva

Entrantes
Crustillat de pato, queso y foie fresco con mermelada de tomate e higos.
Canutillo relleno de crema de bacalao con pil-pil de hongos y su crujiente.
Vieira al horno con pastel de verduras y esencia de vermouth y naranja.
Taco de bacalao sobre pastel de Bacon y queso de Irati en salsa de coliflor y foie.
Brocheta de manitas rellena de salsa de piquillos con crujientes de ibéricos.
Canutillo de verduras de temporada sobre salsa de pimientos asados.

Segundos
Degustación de bacalao.
Brocheta de solomillo con foie a las cinco pimientos

Postre
Surtido de postres caseros
Copa de cava