



Restaurante Olárizu



Beato Tomás de Zumárraga, 54 01009 Vitoria-Gasteiz Tel.: 945 217 500
Fax: 945 243 982 e-mail: olarizu@olarizu.com www.olarizu.com

menú 1 Precio: 31,50 + iva

Entrantes

Jamón ibérico
Ensalada templada de secreto ibérico en escabeche con pera y piñones
Pimientos rellenos de hongos y gambas
Langostinos plancha(3)

Segundo plato a elegir entre:

Merluza con pisto de calabacín y vinagreta de tomate
Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas
Confit de pato con salsa de piña
Solomillo a la parrilla con guarnición

Postre

Geloxa casero en rejilla de chocolate y helado de caramelo

Bebida

Rioja crianza
Rosado Rioja o Lambrusco
Agua mineral
Café

menú 2 Precio: 34,50 + iva

Entrantes

Surtido de ibéricos
Roulada de foie casera con tostaditas de pasas y nueces
Ensalada templada de rulo de cabra con cebolla caramelizada
Raviolis de pato con salsa de hongos
Vieira gratinada "Olárizu"

Segundo plato a elegir entre:

Merluza con pisto de calabacín y vinagreta de tomate
Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas
Confit de pato con salsa de piña
Solomillo a la parrilla con guarnición

Postre

Pastel de cuajada casero con helado de caramelo

Bebida

Rioja crianza. Rosado Rioja o Lambrusco
Agua mineral. Café

menú 3 Precio: 39,50 + iva

Entrantes

Surtido de ibéricos
Roulada de foie casera con tostaditas de pasas y nueces
Ensalada individual de ventresca con piperrada y vinagreta de mejillones
Brick de hongos y gambas con caramelo de Módena

Segundos platos

1/2 ración de bacalao con crema de calabaza y almendras tostadas
1/2 ración de solomillo al Idiazabal

Postre

Brownie de chocolate con helado de leche merengada

Bebida

Rioja crianza. Rosado Rioja o Lambrusco.
Agua mineral. Café

menú 4 Precio: 47,50 + iva

Entrantes

Jamón ibérico
Foie-grass casero con crocante y tostaditas de pasas y nueces
Ensalada templada de pulpo con patatas a la vainilla y caramelo de pimentón
Tostada de queso de cabra con mi-cuit, verduritas y reducción de Px.
Almejas marinera

Segundo plato a elegir entre:

Merluza con pisto de calabacín y vinagreta de tomate
Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas
Confit de pato con salsa de piña
Solomillo a la parrilla con guarnición

Postre

Semifrío de yogur con melocotón y sorbete de arándanos

Bebida

Rioja crianza. Rosado Rioja o Lambrusco. Agua mineral. Café

menú Olárizu Precio: 58,50 + iva

Entrantes

Degustación de ibéricos de bellota
Foie caramelizado con salsa de mango
Ensalada templada de rape y langostinos con vainas y vinagreta de trufa
Milhojas de rabo estofado con patata y pimiento en su jugo

Segundos platos

Rodaballo al horno con pil- pil y hongos
Solomillo a la parrilla con salsa de foie

Postre

Degustación de postres

Bebida

Rioja crianza. Rosado Rioja o Lambrusco
Agua mineral. Café