

OLÁRIZU



//// Beato Tomás de Zumárraga, 54 //// 01009 Vitoria-Gasteiz (Álava) //// T_945 217 500 ////
//// Fax_945 243 982 //// olarizu@olarizu.com //// www.olarizu.com //////////////////////////////////////



// restaurante OLÁRIZU



menú Olárizu 58,80 € + IVA

//Entrantes

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

//Segundo plato

- Media ración de rodaballo al horno con pil- pil y hongos (A.C.)
- Sorbete de yuzú (invitación de la casa)
- Media ración de solomillo a la parrilla con salsa de foie (A.C.)

//Postre

- Degustación de postres



Todos los menús se sirven con vino crianza de Rioja, rosado o blanco y agua. También se incluye el café. (A.C.): Apto para celíacos.

A los precios de los menús se les aplicará el 8% de IVA //////////////////////////////////////

menú 1 31,50 € + IVA

//Entrantes

- Jamón ibérico con pan tostado y compota de tomate
- Ensalada templada de secreto ibérico en escabeche con frutos secos y dados de pera (A.C.)
- Brick de hongos y jamón con salsa de almendras (A.C.)
- Langostinos asados al aroma de limón (Buds. A.C.)

//Segundo plato a elegir

- Merluza con crema de cebolla
- Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra (A.C.)
- Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas (A.C.)
- Solomillo a la plancha con guarnición y salsas variadas (A.C.)
- Confit de pato con salsa de frambuesa y puré de manzana (A.C.)
- Carrilleras de ternera al vino tinto con pastel de patata y boletus (A.C.)

//Postre

- Goxua casero en rejilla de chocolate y helado de caramelo

menú 3 39,50 € + IVA

//Entrantes

- Jamón ibérico (A.C.)
- Block de foie con crocanti y reducción de zurracapote (A.C.)
- Ensalada individual de láminas de bacalao confitado con pimientos asados y vinagreta de mejillones (A.C.)
- Lasaña de berenjenas con setas, gambas y salsa de marisco

//Segundo plato

- Media ración de merluza a la plancha con pisto y vinagreta de aceituna negra (A.C.)
- Media ración de solomillo con guarnición y salsa Idiazabal

//Postre

- Brownie de chocolate con helado de leche nata y salsa de chocolate caliente

menú 2 34,50 € + IVA

//Entrantes

- Jamón ibérico (A.C.)
- Block de foie con crocanti y reducción de zurracapote (A.C.)
- Ensalada de raviolis con pesto y parmesano
- Vieira gratinada 'Olárizu'
- Brocheta de sepia y calabacín con ali oli

//Segundo plato a elegir

- Merluza con crema de cebolla
- Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra
- Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas (A.C.)
- Solomillo a la plancha con guarnición y salsas variadas (A.C.)
- Confit de pato con salsa de frambuesa y puré de manzana (A.C.)
- Carrilleras de ternera al vino tinto con pastel de patata y boletus (A.C.)

//Postre

- Sopa de fresas con helado de yogur

menú 4 47,50 € + IVA

//Entrantes

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

//Segundo plato a elegir

- Merluza con crema de cebolla
- Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra
- Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas (A.C.)
- Solomillo a la plancha con guarnición y salsas variadas (A.C.)
- Confit de pato con salsa de frambuesa y puré de manzana (A.C.)
- Carrilleras de ternera al vino tinto con pastel de patata y boletus (A.C.)

//Postre

- Semifrio de yogur de limón y sorbete de arándanos ecológicos