



Restaurante Crû

Plaza del Matxete, 6 01001 VITORIA-GASTEIZ Tel: 945 156 551
cru@crurestaurante.com www.crurestaurante.com

menú 1 Precio: 35,00 + iva

Entrantes

Ensalada de queso de cabra, piñones y bacón.
Verduras a la brasa, confitura de cebolla y puré de olivada
(1 ración para cada 4 personas).
Brick de morcilla, salsa de pimientos amarillos.

Segundos

1/2 Salmón a baja temperatura, verduras al wok y salsa de soja.
1/2 Carrilleras de cerdo ibérico en salsa de vino tinto de rioja.

Postres:

Panxínetas calientes, crema helada de vainilla.
Vino joven, agua y pan

menú degustación 1 Precio: 35,00 + iva

Entrantes

Ensalada de mejillones y langostinos con crema de marisco.
Pasta fresca salteada con verduras al wok.

Segundos

Chipirones a la plancha, compota de tomate.
Taco de entrecôte, champiñones al Jerez, jugo de carne.

Postre

Sopa de frambuesa con helado de limón.
Agua, pan

menú 2 Precio: 40,00 + iva

Entrantes

Tacos de salmón marinado, aceite de soja,
crujiente de arroz salvaje.
Brick de rape con salsa de mango.
Revuelto de patata, confitura de cebolla y foie.

Segundos

1/2 Bacalao al estilo sidrería.
1/2 Magret de pato a la brasa, compota de pera
y frutos rojos.

Postre

Tarta de trufa con helado
Vino crianza Solagüen, agua y pan

menú degustación 2 Precio: 42,00 + iva

Entrantes

Ensalada de pato confitado, manzana, nueces y uvas pasas.
Arroz meloso con bogavante y rape.

Segundos

Raya de mar a la plancha, verduras salteadas al wok.
Cordero asado en su jugo.

Postre

Crema tibia de chocolate blanco, avellanas y helado de mango.
Agua, pan

menú 3 Precio: 45,00 + iva

Entrantes

Ensalada de micuit de foie, jamón de pato y aceite de avellanas.
Hojaldre gratinado de verduritas y langostinos.
Crema ligera de patata y trufa con hongos.

Segundos

1/2 Rape a la brasa pulpo y patata.
1/2 Solomillo a la brasa con champiñones al jerez.

Postre

Teja de almendra rellena de crema de reineta y caramelo con
helado de jengibre
Vino crianza Solagüen, agua y pan

