

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

ALDAPETA
Gastrebar



Nochebuena

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico con pan tumaca
Croquetas caseras de pollo Lumagorri
Zamburiñas asadas con ajo y perejil

PESCADOS

Lomo de rodaballo con salsa de cava y brotes frescos

CARNE

Solomillo de vaca a la brasa, pimientos del piquillo,
parmentier y "demi-glace"

POSTRE

Pantxineta casera de crema

Tradicionales dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Navidad

ENTRANTES EN MESA

Nigiri de txuleta ahumada
Gilda al estilo Aldapeta
Croquetas caseras de jamón ibérico
Chupito bloody Mary de berberechos

PESCADOS

Merluza a la brasa con medallón de vieira y aceite verde

CARNE

Lingote de gorrín del Baztan con pastel de patata y boniato

POSTRE

Compacto de cacao, frutos rojos y crema de vainilla

Tradicionales dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Nochevieja

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico con pan tumaca
Croquetas caseras de pollo Lumagorri

APERITIVOS

Gilda Aldapeta
Ensaladilla de txangurro
Brandada de bacalao

PESCADO

Lubina a la plancha con trigueros asados, zanahoria y lima

CARNE

Solomillo de vaca gallega con reducción de su jugo trufado y escalope de foie

POSTRE

Ganage de chocolate y naranja con helado de guanaja

Tradicionales dulces navideños

Uvas de la suerte

BODEGA

Vino blanco: Raimat Castell Ecológico, D.O. Costers del Segre, Chardonnay

Vino tinto: Viña Pomal Reserva, D.O.C Rioja

Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 136 EUROS

Año Nuevo

ENTRANTES EN MESA

Nigiri de txuleta ahumada
Gilda Aldapeta
Croquetas caseras de jamón
Chupito de bloody Mary con berberechos

PESCADOS

Merluza a la brasa, Medallón de vieira y aceite verde

CARNE

Lingote de gorrín del Baztan con pastel de patata y boniato

POSTRE

Compacto de cacao, frutos rojos y crema de vainilla

Tradicionales dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: Legaris, Verdejo D.O Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Reyes Magos

APERITIVO

Brandada de bacalao
Falso nigiri de pimiento de piquillo

ENTRANTE

Sopa de pescado y frutos del mar

PRINCIPAL

Sapito negro a la brasa con su refrito

o

Lingote de gorrín navarro, patata panadera y "demi-glace"

POSTRE

Ganache de chocolate y naranja

Tradicional Roscón de Reyes

BODEGA

Vino blanco: Legaris, Verdejo D.O Rueda

Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 55 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Menú disponible el 24 de diciembre a la noche.
Todos los precios incluyen IVA.

CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar y pagar por adelantado.