



Aperitivo de brocheta de hojaldres variados

Ensalada de micro brotes y salmón ahumado (Individual)

Al centro:

**Micuit de pato con pan de pasas
Timbal de langostinos en salsa de espárragos**

Segundo a elegir:

**Rapito en salsa de bogavante
Solomillo o chuleta a la parrilla con guarnición**

Postre

Degustación Alaiz

Vinos, agua, refrescos (vino crianza)

Precio: 50 €

**TEL. 948310175
www.hotelalaiz.com**



Ensalada de jamón de pato y aire de manzana (Individual)

Al centro:

Revuelto de hongo beltxa y patatas crocantis

Langostinos a la plancha

Segundos

**Brocheta de bacalao en salsa Alcorta
Gorrin asado con guarnición**

Postre

Degustación de repostería

Cafés y bebidas (vino crianza)

Precio: 50 €

TEL. 948310175
www.hotelalaiz.com



Aperitivo de cremoso de foie y tomate pomodoro

Tabla de jamón ibérico y pan de pueblo

Espárragos en salsa de nueces

Individual

Crujiente de vieira y salsa de albahaca

Segundo a elegir:

Brocheta de langostinos y piña

Solomillo o chuleta a la parrilla con patatas fritas

Postre

Copa de melón y menta con helado de plátano

Cafés y bebida (vino crianza)

Precio: 50 €

TEL. 948310175
www.hotelalaiz.com



Aperitivo de emulsion de verduras

Individual

Sinfonía de lechugas con bacalao confitado

Al centro:

Fritos variados caseros

Carpaccio de pulpo con patata confitada

Segundo a elegir:

Rapito al horno con patata panadera

Gorrin ibérico laqueado a la miel

Postre

Degustación Alaiz

Cafés y bebida (vino crianza)

Precio: 50 €

TEL. 948310175
www.hotelalaiz.com