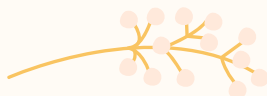


Diseñe su menú como usted desee



CÓCTEL DE BIENVENIDA

3 canapés fríos a elegir

- Brandada de Bacalao con Huevas de Trucha
- Salmón marinado, Aceite de Albahaca y Germinado
- Anchoa en salazón con Mousse de Queso
- Tosta de Jamón "Pá am Tomáca"
- Foie, confitura de Naranja y Gelee de Px
- Cucharita de Pulpo con Mahonesa de Anchoas
- Gamba sobre Mantequilla de Aguacate
- Atún marinado con perfume de Soja

3 canapés calientes a elegir

- Croquetas de Jamón y Huevo
- Tortilla de Patatas con Pimiento rojo
- Hojaldre de Txistorra
- Pimientos del país
- Tartaleta de Gulas y Gambas
- Tartaleta de Hongos y Mollejas

Bebidas incluidas

- Cóctel de cava
- Cóctel de frutas
- Blanco DO Txakoli de Bizkaia, Itsasmendi nº7
- Rosado DO Navarra, Gran Feudo Chivite
- Tinto DO Ca Rioja Carlos Serres Crianza
- Agua H2O de Bilbao

Entrantes fríos

- Foie micuit con manzana especiada y maíces tostados
- Jamón Ibérico
- Surtido de Ibéricos
- Láminas de bacalao con pisto y su pil-pil
- Ensalada de txangurro sobre tartar de aguacate
- Ensalada de Bogavante (Canadiense)
- Ensalada de bogavante (Cantábrico)
- Salpicón de centollo
- Gazpacho con tartar de atún rojo
- Salmón ahumado Keia con mahonesa de mostaza y pepinillos

Entrantes calientes

- Langostinos a la plancha
- Gambas de Huelva a la plancha
- Txangurro gratinado
- Almejas en salsa verde
- Marmita de bogavante asado
- Vieira asada con cereales y trigueros
- Pulpo a la plancha con emulsión de calabaza y patata confitada
- Papada glaseada con habitas y setas
- Fritos variados
- Arroz de hongos con queso curado
- Arroz negro con chipirones a la plancha
- Mollejas con huevo a baja temperatura y salsa de hongos
- Canelón de txangurro con crema de pimientos
- Salteado de verduras con crema de Ibéricos y mouse de pato

La Escuela

Restaurante



Pescados

- Merluza en salsa verde con almejas y patatas
- Merluza a la plancha con chipirones encebollados
- Merluza trisol con pimientos rojos y guisantes
- Rodaballo con patatas panadera
- Rodaballo con crema de mejillones
- Rodaballo con crema de azafrán
- Sapito a la plancha con patata panadera
- Sapito en salsa verde con almejas y patatas
- Rape relleno de txangurro con salsa de piquillos
- Bacalao 2 gustos
- Bacalao con crema de coliflor y vinagreta de bacon
- Bogavante cantabrico a la plancha con verduritas asadas
- Bogavante plancha con hongos salteados
- Chipiron encebollado con tomate guindillas y almendras
- Begihandi a la plancha con cebolla roja y esparrago triguero
- Lubina con patata panadera
- Lubina con crema de apio y tempura vegetal
- Lubina, calabaza confitada, aceite de espinacas y mejillones
- Besugo 500-600 gr



La Escuela

Restaurante

Carnes

- Solomillo a la plancha con crema de Patata y pimientos a la llama
- Solomillo a la plancha con pastel de patata, bacón y queso
- Solomillo a la plancha con crema de patata y pimientos verdes
- Solomillo a la plancha con salsa de queso y gratén de patata
- Solomillo con glace de ternera y verduritas salteadas
- Solomillo con foie y salsa de hongos
- Carrilleras de ternera guisadas con endivias asadas
- Lingote de rabo, puré de zanahoria y rizos de patata
- Presa Ibérica con yuca al mojo verde
- Secreto Ibérico con melocotón asado
- Chuleta con patatas y pimientos
- Cordero asado con verduras salteadas
- Magret de pato con pomelo y miel

Postres

- Milhojas de mascarpone y frambuesa
- Milhojas de crema y almendras
- Torrija caramelizada con helado de leche merengada
- Tarta de zanahoria y queso con sorbete de cítricos
- Tarta de Trufa con helado
- Tarta San Marcos con helado
- Tarta de queso
- Bavaroise de limón y helados de frutos rojos
- Cremoso de mango, coco y chocolate
- Pantxineta con chocolate caliente y helado de vainilla
- Mousse de chocolate y helado de frambuesa

