

JATORRIAZ BLAI

## HOTEL EZEIZA

Avda. Satrustegui 13. C.P. 20.008 Donostia San Sebastián

Tel: 943 21 43 11 E mail: ezeiza@hotelezeiza.com

### MENÚ 1

Ensalada de bacalao con piperrada y  
vinagreta de manzana

Vieira gratinada con setas

Creps rellenos de txipirones

\*\*\*\*\*

Entrecote a la plancha con pimientos

\*\*\*\*\*

Milhojas de nata y crema con helado

Vino y café

**41€ (IVA incluido)**

### MENÚ 2

Pastel de merluza y hongos

Buñuelos de bacalao y crema de piquillos

Hojaldre gratinado de champiñones e  
Idiazabal

\*\*\*\*\*

Merluza rellena de verduras y gambas

\*\*\*\*\*

Pantxineta con helado

Vino y café

**41€ (IVA incluido)**

### MENÚ 3

Mousse de Foie con ciruelas y crema de  
manzana

Ensalada de txangurro

Pimientos rellenos de setas y gambas

Hojaldre de espinacas y langostinos

\*\*\*\*\*

Solomillo a la plancha con piquillos

\*\*\*\*\*

Tarta de trufa con helado

Vino y café

**51€ (IVA incluido)**

Reserva mínima de 7 personas y con antelación de 10 días.

Podemos presupuestarle el menú a su gusto combinando los platos de menús diferentes o sustituyendo por otras carnes y pescados como rape, cordero...

Los precios son orientativos, el precio final se confirmará al formalizar la reserva.



JATORRIAZ BLAI

## HOTEL EZEIZA

Avda. Satrustegui 13. C.P. 20.008 Donostia San Sebastián

Tel: 943 21 43 11 E mail: ezeiza@hotelezeiza.com

### MENÚ 4

Mousse de espinacas y langostinos

Ensalada templada de calamares y gambas

Brick de bacalao ajoarriero

Gambones a la plancha

\*\*\*\*\*

Sorbete de mandarina batido al cava

\*\*\*\*\*

Merluza al horno con crema de cigalas y trigueros

\*\*\*\*\*

Milhojas de nata y crema

Vino, café y cava

**52,5€ (IVA incluido)**

### MENÚ 5

Jamón Ibérico

Ensalada de txangurro y guacamole con vinagreta de marisco

Vieira gratinada con verduritas y langostino

Kokotxas de bacalao con almejas

\*\*\*\*\*

Crema de marisco

\*\*\*\*\*

Solomillo con milhojas de patata

\*\*\*\*\*

Tarta de trufa casera con salsa de naranja

Vino, café y cava

**58€ (IVA incluido)**

Reserva mínima de 7 personas y con antelación de 10 días.

Podemos presupuestarle el menú a su gusto combinando los platos de menús diferentes o sustituyendo por otras carnes y pescados como rape, cordero...

Los precios son orientativos, el precio final se confirmará al formalizar la reserva.