

JATORRIAZ BLAI

HOTEL EZEIZA

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

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

MENU 1

Salade de cabillaud avec vinaigrette à la piperrada et aux pommes

Coquilles Saint-Jacques gratinées aux champignons

Crêpes farcies aux petits calmars

Entrecôte grillée aux poivrons

Mille feuilles de crème et crème glacée

Vin et café

41€ (TVA incluse)

MENU 2

Tourte au merlu et aux champignons

Beignets de morue et crème de piment du piquillo

Gratin de pâte feuilletée aux champignons et au fromage Idiazabal

Merlu farci aux légumes et aux crevettes

Pantxineta avec glace

Vin et café

41€ (TVA incluse)

MENU 3

Mousse de foie aux prunes et à la crème de pomme

Salade de crabe

Poivrons farcis aux champignons et aux crevettes

Feuilleté d'épinards et de lagostinos

Entrecôte grillée aux poivrons du piquillo

Gâteau aux truffes avec glace

Vin et café

51€ (TVA incluse)

Réservation minimum de 7 personnes et 10 jours à l'avance.

Nous pouvons adapter le menu à vos goûts en combinant des plats de différents menus ou en remplaçant d'autres viandes et poissons tels que la lotte, l'agneau...

Les prix sont approximatifs, le prix final sera confirmé au moment de la réservation.

JATORRIAZ BLAI

HOTEL EZEIZA

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

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

MENU 4

Mousse d'épinards et de crevettes

Salade tiède de calamars et de crevettes

Brick de morue ajoarriero (sauce à l'ail)

Crevettes grillées

Sorbet à la mandarine avec un verre de cava

Merlu au four avec écrevisses et crème d'asperges sauvages

Millefeuille de crème et de crème pâtissière

Vin, café et cava

52,5€ (TVA incluse)

MENU 5

Jambon ibérique

Salade de crabe et guacamole avec vinaigrette aux fruits de mer

Coquilles Saint-Jacques gratinées aux légumes et aux crevettes

Kokotxas de morue avec palourdes

Crème de fruits de mer

Entrecôte avec millefeuille de pommes de terre

Gâteau aux truffes maison avec sauce à l'orange

Vin, café et cava

58€ (TVA incluse)

Réservation minimum de 7 personnes et 10 jours à l'avance.

Nous pouvons adapter le menu à vos goûts en combinant des plats de différents menus ou en remplaçant d'autres viandes et poissons tels que la lotte, l'agneau...

Les prix sont approximatifs, le prix final sera confirmé au moment de la réservation.