

GETARIA

— RESTAURANTE · ASADOR —



MENÚ DEGUSTACIÓN DEL CHEF

APERITIVO

Chupito de Melón a la Menta y Langostino en Tempura

ENTRADA

Huevo Poche sobre Crema de Papas con Caviar Rojo y Aceite de Trufa Blanca

PLATO PRINCIPAL

Lomos de Lubina en salsa de Malvasía sobre crema de Chipirones en su tinta

○

Taco de Entrecot con Ratatouille de Piquillos y Queso crujiente de Pimentón

POSTRE

Torrija de Chocolate, Sopa de Vainilla y Nube de Merengue Gratinado

Precio Especial: 24 €

El menú incluye una invitación por parte del restaurante Getaria a un Mojito gratis en la Terraza Zen con música Dj.

GETARIA

— RESTAURANTE · ASADOR —



MENÚ ESPECIAL ASADOR VASCO

ENTRADAS

Txistorra
Tortilla de Bacalao

PRINCIPAL

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco
Atún en salsa Vizcaína o a la Brasa
Entrecot fresco a la Brasa

**** A elegir un plato Principal ****

POSTRE

Cuajada con Miel ó Pantxineta

Precio Especial 19,50 €

El menú incluye una invitación por parte del restaurante Getaria a un Mojito gratis en la Terraza Zen con música Dj.



MENÚ BARBACOA Y PAELLA

ENSALADAS

Ensalada Variada / Ensaladilla Rusa / Ensalada de Pasta

BARBACOA

Salchicha "Bratwurst" / Chuletas de cerdo o cordero / Costillas

Muslos de Pollo / Sardinas / Pimientos rojos y verdes

Rote und grüne Paprika / Calabacín

PAELLA

Paella Mixta

SALSAS

Salsa de Curry / Salsa de Barbacoa / Grillsosse "Barbacoa" / Salsa de Mostaza

Precio Especial 13,90 € para los adultos y 9,90 € para los niños.

El menú consta de todos los platos en formato Bufet eligiendo finalmente barbacoa o paella. Bebida no incluida.