

Et portem el Nadal

Orio
Gastronomia Basca



ITSAS MENDI

49€ per persona

APERITIU

Gilda

Txistorra fregida d’Orio

PER A COMPARTIR

“Rabas” de calamar com a Getxo

“Morcilla” biscaïna amb pebrots

Croquetes de bolets

Truita de bacallà estil “Roxario”

Mandonguilles de vaca vella guisades

POSTRES

Trufes de xocolata

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare
amb 48 hores de fermentació

TRAINERA

61€ per persona

APERITIU

Gilda

PER A COMPARTIR

Porrets de Zarautz a la graella

Pernil de vaca rossa gallega PREMIUM

“Rabas” de calamar com a Getxo

Musclos de roca al txakoli

SEGON

a compartir al centre de la taula

Txuleta de vaca vella
(300 g. per persona)

Acompanyament

Amanida d’enciam amb ceba tendra de l’horta d’Hernani

POSTRES

Pastís de poma txalaka amb gelat de iogurt d’ovella

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare
amb 48 hores de fermentació

LEKUNBERRI

57€ per persona

APERITIU

Gilda

PER A COMPARTIR

Pernil de vaca rossa gallega PREMIUM

Musclos de roca al txakoli

Txistorra d’Orio fregida

Croquetes artesanes de pernil ibèric

SEGON

a compartir al centre de la taula

Txuleta de vaca vella
(300 g. per persona)

Acompanyament

Amanida d’enciam amb ceba tendra de l’horta d’Hernani

POSTRES

Goxua, les postres basques dels festius

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare
amb 48 hores de fermentació

VEGETARIÀ

49€ per persona

APERITIU

Pastís de verdures

ENTRANTS

Amanida de formatge d’Idiazabal, espinacs i nous

Porrets de Zarautz a la graella

Croquetes de bolets

PLAT PRINCIPAL

Verdura de temporada a la graella

POSTRES

Arròs amb llet

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare
amb 48 hores de fermentació

BODEGA SUGGERIDA

Totes les opcions inclouen mitja ampolla de vi, aigua mineral i cafè

Vi negre Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—

Vi blanc Talai Berri —D.O. Getariako Txakolina—

18,00€ per persona

Vi negre Trus Roble —D.O. Ribera del Duero—

Vi blanc Menade Nosso —D.O. Rueda—

18,00€ per persona

Vi negre Hito Tinto —D.O. Ribera del Duero—

Vi blanc Terra Godos —D.O. Rías Baixas—

19,00€ per persona

Vi negre Pétalos de Bierzo —D.O. Bierzo—

Vi blanc Polvorete —D.O Bierzo—

23,00€ per persona

COMPLEMENTA EL TEU MENÚ

ACOMPANYA

Formatges Idiazabal de pastor del mas “Garoa”,
Zerain (Guipúscoa)

des de 8€ per persona

Aperitiu Txistorra d’Orio frita

des de 2,80€ per persona

Amanida d’enciam
amb ceba tendra de l’horta d’Hernani

des de 4€ per persona

SERVEIS EXTRES

Welcome drink —3 canapès i 2 begudes—

des de 30€ per persona

Gin Tonic basc

des de 10€ per persona

Barra Lliure durant 2h

des de 50€ per persona

Barra Lliure PREMIUM durant 2h

des de 70€ per persona

TERMES I CONDICIONS DE RESERVA

CONDICIONS DE PAGAMENT

Se sol·licitarà un pagament previ del 70% sobre l'import total del servei a la confirmació del grup (20% - 50% si la data és superior a 30 dies a partir del dia del servei). El 30% restant serà liquidat amb anterioritat a les 72 hores prèvies al servei o bé al restaurant en finalitzar el servei a través de targeta de crèdit o efectiu.

CONDICIONS DE FACTURACIÓ

La facturació es realitzarà segons la confirmació. Posteriorment; 72 hores anteriors al servei, han de quedar establertes de manera definitiva tots els detalls, atenent a la política de cancel·lacions.

POLÍTICA DE CANCEL·LACIONS

Les anul·lacions o cancel·lacions prèvies del servei o esdeveniment, no imputables al restaurant o servei de càter-
ring, tindran una penalització del 20% si la data és superior a 30 dies; de 70% anterior a les 72 hores prèvies al servei
i un 100% dins aquest termini.

Canvis de comensals en reserves de grup:

S'accepten sense càrrec canvis, no superiors al 50% del nombre de comensals contractat, fins a 30 dies abans del
servei des del moment de la confirmació del servei.

S'accepten sense càrrec canvis, no superiors al 20% del nombre de comensals contractat, des dels 30 dies abans
del servei fins a les 72 hores prèvies al servei.

Cancel·lacions dins de les 72 hores es carregarà el 100% reservat.

CONTACTE

Per a més detalls si us plau contacti'ns a
tel. 679 202 040 · e-mail: reserves@gruposagardi.com