Te traemos la Navidad

Orio

Gastronomia Vasca



ITSAS MENDI

49€ por persona

APERITIVO

Gilda

Txistorra frita de Orio

PARA COMPARTIR

Rabas de calamar como en Getxo

Morcilla vizcaína con pimientos

Croquetas de setas

Tortilla de bacalao estilo "Roxario"

Albóndigas de vaca vieja guisadas

POSTRE

Trufas de chocolate

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

LEKUNBERRI

57€ por persona

APERITIVO

Gilda

PARA COMPARTIR

Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM

Mejillones de roca al txakoli

Txistorra de Orio frita

Croquetas artesanas de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL
a compartir al centro de la mesa

Txuleta de vaca vieja
(300 g. por persona)

Acompañamiento

Ensalada de lechuga con cebolleta de la huerta de Hernani

POSTRE

Goxua, el postre vasco de los festivos

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

TRAINERA

61€ por persona

APERITIVO

Gilda

PARA COMPARTIR

Puerritos de Zarautz a la parrilla

Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM

Rabas de calamar como en Getxo

Mejillones de roca al txakoli

PLATO PRINCIPAL
a compartir al centro de la mesa

Txuleta de vaca vieja
(300 g. por persona)

Acompañamiento

Ensalada de lechuga con cebolleta de la huerta de Hernani

POSTRE

Tarta de manzana txalaka con helado de yogur de oveja

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

VEGETARIANO

49€ por persona

APERITIVO

Pastel de verduras

ENTRANTES

Ensalada de queso Idiazabal, espinacas y nueces

Puerritos de Zarautz a la parrilla

Croquetas de setas

PLATO PRINCIPAL

Verdura de temporada a la parrilla

POSTRE

Arroz con leche

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

Todos los precios incluyen el IVA • Disponible para un mínimo de 15 personas • Escoger el mismo menú para toda la mesa

BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen media botella de vino, agua mineral y café

Vino tinto Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—
Vino blanco Talai Berri —D.O. Getariako Txakolina—
18,00€ por persona

Vino tinto Señorío de Nava —D.O. Ribera del Duero—
Vino blanco Menade Nosso —D.O. Rueda—
18,00€ por persona

Vino tinto Hito Tinto —D.O. Ribera del Duero—
Vino blanco Terra Godos —D.O. Rías Baixas—
19,00€ por persona

***

Vino tinto Pétalos de Bierzo —D.O. Bierzo—
Vino blanco Polvorete —D.O Bierzo—
23,00€ por persona

COMPLEMENTA TU MENÚ

ACOMPAÑA

Quesos Idiazabal de pastor del caserío "Garoa",
Zerain (Guipuzkoa)
desde 8€ por persona

Aperitivo Txistorra de Orio frita
desde 2,80€ por persona

Ensalada de lechuga
con cebolleta de la huerta de Hernani
desde 4€ por persona

SERVICIOS EXTRAS

Welcome drink —3 canapés y 2 bebidas—
desde 30€ por persona

Gin Tonic vasco
desde 10€ por persona

Barra Libre durante 2h
desde 50€ por persona

Barra Libre PREMIUM durante 2h
desde 70€ por persona

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 70% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (20% - 50% si la fecha es superior a 30 días a partir del día del servicio). El 30% restante será liquidado con anterioridad a las 72 horas previas al servicio o bien en el restaurante al finalizar el servicio a través de tarjeta de crédito o efectivo.

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la confirmación. Posteriormente; 72 horas anteriores al servicio, deben quedar establecidas de forma definitiva todos los detalles, atendiendo a la política de cancelaciones.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas del servicio o evento, no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 20% si la fecha es superior a 30 días; de 70% anterior a las 72 horas previas al servicio y de un 100% dentro de este plazo.

Cambios de comensales en reservas de grupo:
Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 50% del número de comensales contratado, hasta 30 días antes al servicio desde el momento de la confirmación del servicio.
Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 20% del número de comensales contratado, desde los 30 días antes del servicio hasta las 72 horas previas al servicio.
Cancelaciones dentro de las 72 horas se cargará el 100% reservado.

CONTACTO

Para más detalles por favor contáctenos en
tel. 679 202 040 · e-mail: reservas@gruposagardi.com