

Loidi

R E S T A U R A N T

by

Martín Berasategui

MENÚ SELECCIÓN

PARA PICAR

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA SERVIDO CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE
KOYAC DE FOIE GRAS MIT-CUIT A LOS FRUTOS ROJOS
NUESTRAS CROQUETAS ARTESANAS M.B.
GAMBAS A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL

PLATO PRINCIPAL

PESCADO DE LONJA CON PARMENTIER DE CEPES Y GNOCCHIS DE PATATA TRUFADOS

ó

SOLOMILLO A LA BRASA SOBRE ARROZ MELOSO DE TROMPETAS Y ESPÁRRAGOS
(EL PLATO DE CARNE ESTA SUJETO A CAMBIOS SEGÚN LA CARTA DE TEMPORADA)

POSTRE

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON SORBETE DE TEMPORADA Y STREUZEL DE NUEZ Y CANELA

BODEGA

VINO TINTO O BLANCO SELECCIONADO
AGUAS MINERALES Y CAFÉS

PRECIO: 44,00 EUROS

CON MARIDAJE DE VINOS: 56,00 EUROS

½ GIN&TONIC O COMBINADO: 5,00 EUROS

10% IVA INCLUIDO

VÁLIDO PARA GRUPOS MÍNIMO DE 10 HASTA 30 COMENSALES