

Loidi

R E S T A U R A N T

by

Martín Perasategui

MENÚ SELECCIÓN

PARA PICAR

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA SERVIDO CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE
VASITO DE ESPUMA DE FOIE CON GELÉ DE NARANJA Y KIKOS
CUCHARA DE SALMÓN AHUMADO CON ALGA NORI Y GUACAMOLE
NUESTRAS CROQUETAS ARTESANAS M.B.

PLATO PRINCIPAL

PESCADO DE LONJA CON SU SOPA CREMOSA DE TOMILLO Y PEREJIL

Ó

SOLOMILLO A LA BRASA, PARMENTIER DE PATATA, TERRINA IBERICA Y MERMELADA DE CEPES
(EL PLATO DE CARNE ESTA SUJETO A CAMBIOS SEGÚN LA CARTA DE TEMPORADA)



RAVIOLIS DE MANZANA VERDE CON CREMOSO DE COCO Y GRANIZADO DE CALVADOS

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

Martín Perasategui