

# Loidi

R E S T A U R A N T

by

Martín Perasategui

## MENÚ SELECCIÓN EXTENS

### PARA PICAR

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA SERVIDO CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE  
KOYAC DE FOIE GRAS MIT-CUIT A LOS FRUTOS ROJOS  
CUCHARA DE SALMÓN AHUMADO CON ALGA NORI Y GUACAMOLE  
NUESTRAS CROQUETAS ARTESANAS M.B.  
PINTXO DE PULPO A LA BRASA CON PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN  
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)*



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

### BODEGA

VINO TINTO O BLANCO SELECCIONADO  
AGUAS MINERALES Y CAFÉS

PRECIO: **48,00** 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**