

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
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.
TOSTA DE BACALAO AJOARRIERO CON MAYONESA DE MIEL
GAMBAS EN TEMPURA DE CÍTRICOS CON SALSA DE SOJA

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: **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

Martín Perasategui