

USLAER

· RESTAURANTE ·

MENÚS DE BODAS
Y BANQUETES ·

01

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Aperitivos variados de croquetas de chipiron,
Saquitos crujientes de morcilla y chistorra hojaldrada

Ensalada de txipirones y gambas, bacon crujiente
Con su viangreta de miel y módena

Hojaldre relleno de hongo beltza

Crujiente de rape y gambas
Con su cremita de marisco

Pimientos rellenos de carrilleras
Con su cremita de calabaza



Sorbete de mandarina



Solomillo de buey a la brasa con guarnición
Entrecot a la plancha con guarnición
Gorrin asado de irurita con guarnición
Confit de pato con oporto y manzana
Lubina a la espalda con refrito de ajicos
Dorada al estilo orio con panaderas



Tarta milhojas de hojaldre con cremoso de
chocolate, piña a la brasa y helado de coco



02

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Surtido de ibéricos de los pedroches

Ensalada de magret y confit de pato con bacón
Y frutos secos a la vinagreta de módena

Vieiras gratinadas al horno

Hongos salteados a la plancha con virutas
De ibérico y dados de foie a la pimienta

Brocheta de presa ibérica con setas y bacón
Al tximitxurri sobre cama de boletus



Sorbete de manzana verde



Solomillo de buey a la brasa con guarnición

Entrecot a la plancha con guarnición

Gorrin asado de irurita con guarnición

Confit de pato con oporto y manzana

Lubina a la espalda con refrito de ajicos

Dorada al estilo orio con panaderas



Tarta milhojas de hojaldre con helado

De vainilla y chocolate caliente



03

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Salmón marinado con aguacate salsa tártara
Y sus tostadicas de pan con sésamo

Ensalada ilustrada de setas de ostra y bacón
con frutos secos, queso de cabra y vinagreta de miel

Ocurrencia de foie a la plancha, huevo confitado
a baja temperatura sobre nido de patata y
virutas de ibérico

Cocochas de bacalao al pil pil con gambas
Al ajillo y su cremita de langostinos

Medallón de solomillo ibérico con setas de ostra al
ajillo, pimientos asados y crema de boletus



Sorbete de mango y maracuya



Solomillo de buey a la brasa con guarnición
Entrecot a la plancha con guarnición
Gorrin asado de irurita con guarnición
Confit de pato con oporto y manzana
Lubina a la espalda con refrito de ajicos
Dorada al estilo orio con panaderas



Tarta milhojas de hojaldre con helado
De vainilla y chocolate caliente



04

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Jamón ibérico de bellota con pan tostado
y su tumaca

Micuit de foie de pato sobre cama de manzana
verde, con pistachos y su crujiente de pato

Ensalada de bogavante y langostinos
con aguacate y vinagreta de pulpo

Zamburiñas a la plancha

Brocheta de langostinos a la plancha con alioli de
ajo negro, taco de pulpo a la brasa con su patata
trufada y caviar de esturión navarro



Sorbete de mojito al ron



Solomillo de buey a la brasa con guarnición

Entrecot a la plancha con guarnición

Gorrin asado de irurita con guarnición

Confit de pato con oporto y manzana

Lubina a la espalda con refrito de ajicos

Dorada al estilo orio con panaderas



Lingote de leche frita con helado de ferrero rocher

Con su teja crujiente y tarta milhojas de hojaldre



05

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

Jamón de bellota con pan tostado y tumaca

Ensalada de bogavante y langostinos
con aguacate y vinagreta de pulpo

Bouquet de alcachofa en tempura con
magret de pato hongos beltzas y dados de
foie a la plancha

Ocurrencia de foie a la plancha con huevo
confitado a baja temperatura sobre nido de
patata y virutas de ibérico



Lubina a la Espalda con Refrito de Ajicos
ó Rapito al estilo Orio con Panaderas



Sorbete de Cuajada de la Ultzama



Solomillo de Buey a la Brasa con Guarnición ó
Gorrin de Irurita asado a Baja Temperatura



Lingote de leche frita con helado de ferrero rocher
Con su teja crujiente y tarta milhojas de hojaldre



06

MENÚS DE BODAS Y BANQUETES ·

APERITIVOS

Jamón de Bellota con Pan Tostado y Tumaca
Surtido de Quesos variados
Gildas con Antxoa y Jalapeño
Surtido de Fritos de Txipiron, Hongos, y Gambas
Gozas de Papada Ibérica
Gozas de Txipiron y Sepia
Gozas de Buey a la Parrilla
Brocheta de Langostinos
Zamburiña de Fidegua de Marisco
Crujiente de Perretxicos
Alcachofa salteada con Hongos Beltzas



Ensalada de Bogavante y Langostinos con
Aguacate y Vinagreta de Pulpo



Lubina a la Espalda con Refrito de Ajicos



Sorbete de Mango y Maracuya



Solomillo de Buey a la Brasa con Guarnición ó
Gorrin de Irurita asado a Baja Temperatura



Lingote de leche frita con helado de ferrero rocher
Con su teja crujiente y tarta milhojas de hojaldre

