



## MENÚ 1

Comenzamos con un delicioso **Cordón Bleu de Pencas de acelgas rellenas de jamón y queso**, compuesto por verduritas con pedigrí de nuestra tierra y plantadas en nuestros caseríos.

Para continuar unas **Hamburguesitas de bonito con huevo de codorniz y salsa vizcaína**, deleitándonos con la esencia de Euskadi, los peces que pescamos en el mar Cantábrico y esas verduras de los caseríos.

Para finalizar y dar el toque dulce, un postre característico de la época navideña, **Intxaursalsa**, una fusión entre un clásico como son las natillas y una buena base de la alimentación, las nueces.



## MENÚ 2

Empezamos con una **Pastel de Kabratxo**, el origen de este plato proviene del restaurante Arzak, Juan Mari Arzak en el año 1971 introdujo un pescado bravío, de gusto más pronunciado, redujo la cantidad del pescado para dotarlo de más esponjosidad, a lo que también contribuyó la nata que decidió incorporarle. Por último, un poco de salsa de tomate dio al pastel un tono rosado que era resultón.

Seguimos con un plato característico y con mucha historia y tradición, una delicia del País Vasco, **Sukalki de las terneras que pastan por nuestras tierras acompañado de verduritas** de las huertas próximas a los caseríos.

Terminamos con un postre tradicional de la cocina de Vizcaya, **Canutillos de crema**. Con la masa de hojaldre se hacen unos canutos abiertos por los dos lados, se rellenan de crema pastelera y se espolvorean con azúcar glas y para acompañarlo pondremos un bol de fruta de temporada.