



# ALDAIA

RESTAURANTE-CAFETERIA

## MENU DEL DIA 20-11

### PRIMEROS:



- ENSALADA DE LECHUGUITAS SURTIDAS CON LASCAS DE QUESO AZUL, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA CREMOSA DE MEBRILLO



- TOMATE RELLENO DE BONITO DEL NORTE Y HUEVO DURO CON SALSA GRIBICHE DE MOSTAZA Y VERDURITAS



- CARDO DE NAVARRA ESTOFADO EN CALDO CORTO DE AVE CON BACON AHUMADO, AJITOS MORADOS Y FRUTOS SECOS

- PASTA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA Y SALSA CREMOSA DE HONGOS CONFITADOS CON GALLETA DE PARMESANO



- CREMA FINA DE CALABAZA CON TRAZA DE ACEITE DE ARBEQUINA Y DADOS DE MOUSSE DE OCA



- PUCHERO DE PATATAS DE ALAVA ESTOFADAS CON PUERROS Y ZANAHORIA AL AROMA DE TXAKOLI DE AMURRIO

### SEGUNDO PLATO:



- BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA EN CAMA DE PANADERAS CON PIL-PIL TRADICIONAL AL ESTILO VASCO



- LOMOS DE KABRATXO A LA PARRILLA CON SALSA MEDITERRANEA DE ALMENDRA MARCONA Y ESPARRGO TRIGUERO



- PECHUGA DE POLLO MARINADA EN FINAS HIERBAS CON SALSA DE OPORTO CARAMELIZADO Y SUS PATATITAS

- CARNE DE TERNERA GUISADA CON TOMATE ARTESANO Y JULIANA DE PIMIENTOS MORRONES CON DADOS DE PATATA FRITA



- CHURRASCO DE TERNERA A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI CASERO AL ESTILO ARGENTINO Y BASTONES DE PATATA FRITA



- SECRETO IBERICO A LA BRASA CON ESCAMAS DE SAL DE AÑANA Y AUTENTICO MOJO PICON CANARIO

**POSTRES VARIADOS, PAN Y VINO RIOJA**

**12.80 €**

IVA INCLUIDO