

RESTAURANTE

# ANDRA MARI

COCINA VASCA

---

## MENÚ “NAVIDAD” 2023

\*\*\*\*\*

Marisco Hervido

Lomo Ibérico de Bellota 100 %

Foie “Mi-Cuit” con Membrillo Hecho en Casa

\*\*\*\*\*

Pimiento del Piquillo Relleno de Carne y Verdura  
Hojaldre con Queso de Cabra y Confitura de Tomate

\*\*\*\*\*

2º A ELEGIR

Merluza de “Pintxo” del Cantábrico,  
Atún Rojo del Mediterráneo Balfegó a la Plancha  
Bacalao al Pil Pil , B. Vizcaína , B. Club Ranero,  
Kokotxas de Bacalao Frescas Pil Pil o Fritas

O

Entrecot de Ternera

\*\*\*\*\*

Leche Frita con Helado de Turrón

CAFES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO **60.00 €**

I.V.A. INCLUIDO

LA BEBIDA NO ESTA INCLUIDA

RESTAURANTE

# ANDRA MARI

COCINA VASCA

---

## MENÚ “NAVIDAD” 2023

\*\*\*\*\*

Marisco Hervido

Lomo Ibérico de Bellota 100 %

Foie “Mi-Cuit” con Membrillo Hecho en Casa

\*\*\*\*\*

Pimiento del Piquillo Relleno de Carne y Verdura  
Hojaldre con Queso de Cabra y Confitura de Tomate

\*\*\*\*\*

2º A ELEGIR

Merluza de “Pintxo” del Cantábrico,  
Atún Rojo del Mediterráneo Balfegó a la Plancha  
Bacalao al Pil Pil , B. Vizcaína , B. Club Ranero,  
Kokotxas de Bacalao Frescas Pil Pil o Fritas

O

Entrecot de Ternera

\*\*\*\*\*

Leche Frita con Helado de Turrón

## CAFES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO **60.00 €**

I.V.A. INCLUIDO

LA BEBIDA NO ESTA INCLUIDA