

RESTAURANTE

ANDRA MARI

COCINA VASCA

MENÚ “AÑO NUEVO” 2024

Marisco Hervido

Lomo Ibérico de Bellota 100 %

Foie “Mi-Cuit” con Membrillo Hecho en Casa

Pimiento del Piquillo Relleno de Carne y Verdura
Crujiente de Morcilla y Manzana

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,

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 “AÑO NUEVO” 2024

Marisco Hervido

Lomo Ibérico de Bellota 100 %

Foie “Mi-Cuit” con Membrillo Hecho en Casa

Pimiento del Piquillo Relleno de Carne y Verdura
Crujiente de Morcilla y Manzana

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,

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