

plaza

RESTAURANTE



“El amor es tan importante como la comida,
pero no alimenta.”

Gabriel García Márquez. Escritor colombiano

ENTRANTES

FRÍOS

Ensalada crujiente de la Casa
Ensalada templada de cogollos con gambas y chipirones fritos
Ensalada con virutas de foie fresco
Ensalada de micuit y jamón de pato con vinagreta de miel y almendras
Delicias de tomate con ventresca de bonito
Ensalada de lechuga con nueces y queso cabrales
Ensalada templada de langostinos con hongos beltzas y vinagreta balsámica de mostillo
Espárragos dos salsas
Anchoas del Cantábrico
Jamón ibérico
Foie 'mi-cuit' con higos caramelizados y confitura de arándanos

CALIENTES

Foie a la plancha caramelizado con reducción de módena y mostillo
Tosta de pan de especias con queso brie, dulce de manzana y confitura de tomate
Alcachofas rellenas de hongos
Alcachofas rebozadas con jamón ibérico
Pimientos del piquillo asados cubiertos de tocino ibérico
Pimientos rellenos de chipirones
Pimientos rellenos de verduritas gratinados al aroma de romero y aceite de oliva virgen
Croquetas de espinacas y roquefort
Huevos revueltos con chipirones en base de tinta de calamar
Hongos beltza con sal escamada y virutas de foie
Revuelto de setas y ajos tiernos
Revuelto de hongo beltza
Pulpo a la gallega
Almejas marinera
Chipirones a la plancha
Salteado de gambas y cigalitas
Gambas de huelva a la plancha

Servicio de pan y pan con tomate

CARNES

Rabo de toro estofado de manera tradicional
Solomillo de cerdo hojaldrado relleno de dátiles y frutos secos
Manitas de cerdo deshuesadas rellenas de boletus, foie y trufa con reducción de Pedro Ximénez
Escalopines de ternera con crema de Idiazabal y paquetitos de brie
Foie a la plancha caramelizado con reducción de módena y mostillo
Chuletillas de cordero a la brasa
Entrecot de ternera a la brasa
Chuletón a la parrilla (700 grs.)
Solomillo de ternera a la brasa
Solomillo de ternera en salsa de roquefort o de pimienta
Solomillo de ternera con foie fresco en salsa de setas
Conejo a la brasa
Escalope milanesa (ternera, york y queso)

PESCADOS

Almejas marinera
Bacalao a la 'llauna'
Tronco de merluza con kokotxas
Lomos de merluza con almejas
Lenguado al meunière
Lenguado a la naranja
Lomos de dorada al horno con ajos tiernos salteados y reducción balsámica de módena
Lubina al estilo Orio
Rodaballo a la pimienta verde con crujiente de ajetes
Rapito horneado al aroma de limón
Lasagna de rape en salsa de hongos
Rape al estilo 'Paqui'
Zarzuela de pescados y mariscos
Salteado de gambas y cigalitas
Cigalas a la plancha
Gran parrillada 'Plaza' (langostinos, gambas, sepia, merluza, rape, cigalas, mejillones y almejas)

Si desea cualquier plato sin sal o pescado a la plancha, comuníquelo al camarero.

POSTRES

Tiramisú

Tarta de queso con dulce de arándanos

Tarta de cuajada

Helado de yogur con frutas del bosque

Tejas de tolosa con crema de queso fresco

Pirámide de chocolate

Sopita de chocolate blanco con bizcochos caseros

Fantasía de chocolate en base de yogur griego con frutos secos y helado de cookies

Mousse de arándanos con brocheta de helados de nueces, mandarina y castaña

Higos en almíbar rellenos de mousse de queso fresco

Sorbete de mandarina o limón al cava

Manjares dulces del Plaza (crema catalana, helado de turrón y coulis de cacao y chocolate)

plaza