

M!O
basque urban food

MENÚS CONCERTADOS

Todos nuestros Menús son bajo reserva
y min para 4pax.

MENÚ 1

ENTRANTES

- Burrata trufada, canónigos, portobello y vinagreta de avellanas tostadas
 - Croquetas Caseras
- Huevo a 65°C con foie, hongos y patata trufada

PRINCIPAL A ELEGIR

- Entrecote de vacuno mayor con patatas fritas caseras y pimientos asados a la leña
 - Txipirones de ondarroa a la plancha con patata al horno y salsa de ajo

POSTRE

- Tarta de Queso con helado de mora natural

Pan, agua y vino Crianza (bot. 2 pax)

P.V.P.: 42 €

iva incluido



MENÚ 2

ENTRANTES

- Tartar de atún rojo
- Croquetas Caseras
- Canelón de pato con Salsa de foie

PRINCIPAL A ELEGIR

- Txuletillas de cordero lechal con pimientos y patatas
- Bacalao al pil pil con verduritas de temporada a la piedra

POSTRE

- Torrija con mantequilla ahumada y helado

Pan, agua y vino Crianza (bot. 2 pax)

P.V.P.: 48 €

iva incluido



MENÚ TXULETÓN

APERITIVO

- Nuestra Gilda

ENTRANTES

- Lomo "joselito" (100% natural) con tostas y concassé de tomate
 - Croquetas Caseras
 - Arroz meloso de hongo y langostino con idiazabal ahumado

PRINCIPAL A ELEGIR

- Txuletón de vacuno mayor (selección especial) con patatas y pimientos
- Pulpo a la brasa con patata y aceite de pimentón

POSTRE

- Tarta de queso

Pan, agua y vino Crianza (bot. 2 pax)

P.V.P.: 65 €

