



2023-2024

MUXUMARTÍN

Menú Nochevieja/Urtezar gau menua

Aperitivo

Aperitiboa

Consomé de jamón guarnecido

Urdaizpiko konsomea hornigaiekin

...

Ensalada de pescados ahumados y naranja

Arrain ketu entsalada laranjarekin

...

Cigala con salsa de hinojo y huevos de trucha

Zigala mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Panceta con cremoso de patata y caviar

Hirugiharra patata krematxua eta kabiarrarekin

...

Lubina al champagne con verduritas asadas

Lupia txanpain saltsa eta barazki erreekin

...

Solomillo con foiegras y salsa de trufa

Solomiloa foiegras eta trufa saltsarekin

...

Sorbete de gin-tonic

Gin-tonic sorbetea

...

Postre degustación

Dastapen postrea

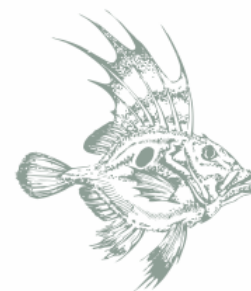
...

Copa de champagne Taittinger y uvas de la suerte.

Taittinger brut reserba champagne kopa eta mahatsak

Bodega: Baigorri crianza, Terras Gauda albariño

Precio 135€ IVA incluido)
Prezioa 135€ (BEZa barne)



MUXUMARTÍN

New Year's eve menu/Menu du nouvel an

Appetizer

Apéritif

Garnished ham consommé

Consommé de jambon garni

...

Smoked fish salad with orange

Salade de poisson fumé et orange

...

Norway lobster with fennel sauce and trout eggs

Langoustine sauce fenouil et œufs de truite

...

Bacon with creamy potato and caviar

Bacon avec pomme de terre crémeuse et caviar

...

Champagne sea bass with roasted vegetables

Bar au Champagne et légumes rôtis

...

Sirloin with foiegra and truffle sauce

Surlonge au foiegra et sauce aux truffes

...

Gin tonic sorbet

Sorbet gin tonic

...

Dessert tasting

Dégustation de desserts

...

Glass of Taittinger champagne and grapes.

Coupe de champagne Taittinger et raisins.

Wine/Vin : Baigorri crianza, Terras Gauda albariño

Price 135 € (VAT included)
Prix 135 € (TVA incluse)