

A photograph of an outdoor dining table set for a meal. The table is white and round, with several white chairs around it. On the table, there are white plates, glasses, and a centerpiece of yellow flowers. A large white paper lantern hangs from the ceiling, and another one is visible in the background. The setting is outdoors with green foliage in the background.

RESTAURANTE CASA VIEJA  
ETXE ZAHARRA

# MENÚ

• COMUNIONES 2019 •

1

## ENTRANTES

Bloc de foie caramelizado con quicos y tostas.  
Tabla de Ahumados (salmón, bonito y bacalao).  
Surtido de croquetas de boletus edulis y de jamón ibérico.  
Gambas de Huelva a la plancha con sal de limón.

## SEGUNDO

1/2 Lomos de merluza con almejas al txakoli  
y  
1/2 Solomillo de vacuno mayor a la brasa con pimientos de  
Gernika y patatas fritas.

## POSTRES

Tarta de comunión.

PRECIO DEL MENÚ 50,00€

• I.V.A incluido •



## ENTRANTES

Surtido de ibéricos de bellota.  
Ensalada de gorgonzola con peras al vino tinto y vinagreta de nueces.  
Pulpo a la brasa sobre cama de patata y pimentón de la Vera.  
Almejas a la Donostiarra.

Sorbete de manzana verde al cava.

## SEGUNDO

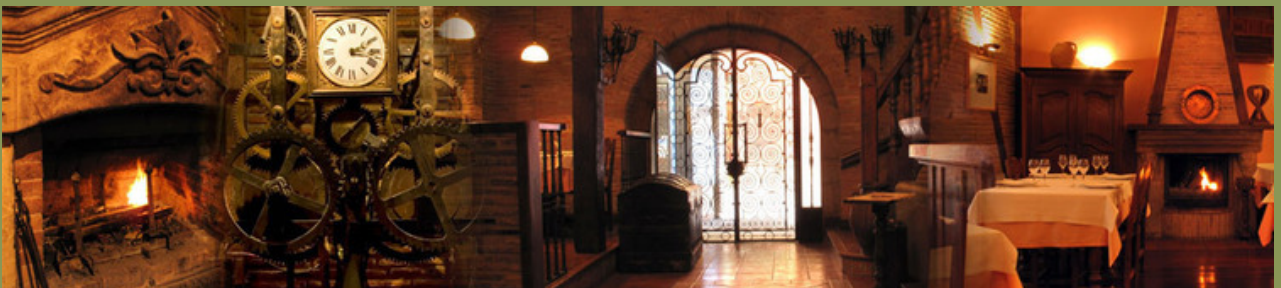
1/2 Taco de bacalao con wok de verduras  
y  
1/2 Cordero lechal o cochinillo de Segovia asado al horno de leña con  
ensalada.

## POSTRE

Tarta de comunión.

**PRECIO DEL MENÚ 55,00€**

• I.V.A incluido •





## ENTRANTES

Jamón de bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo.  
Ensalada templada de chipirones con pimientos asados en su aliño.  
Wok de verduras salteadas con virutas de idiazabal y salsa romesco.  
Pulpo a la brasa sobre cama de patata y pimentón de la Vera.  
Necoras a la plancha con refrito de ajo y perejil.

Sorbete de manzana verde al cava.

## SEGUNDO

Taco de bacalao a la brasa con wok de verduras o  
Sapito a la brasa con refrito o  
Lubina a la plancha con montadito de verduras o  
Solomillo de vacuno mayor a la brasa con pimientos de Gernika y patatas  
fritas o  
Magret de pato con chutney de mango o  
Cochinillo de Segovia o cordero lechal asado al horno de leña con ensalada.

## POSTRE

Tarta de comunión y copa de cava.

**PRECIO DEL MENÚ 60,00€**

• I.V.A incluido •





ESPECIAL NIÑOS

## ENTRANTES

Surtido de ibéricos.  
Fritos variados.

## SEGUNDO

Solomillo a la brasa con patatas fritas o  
Lomos de merluza a la plancha.

## POSTRE

Tarta de comunión.

**PRECIO DEL MENÚ 26,00€**

• I.V.A incluido •

Todos los menús incluyen – Pan, bebida y café.

Tinto: De la casa (Tinto Crianza)  
Ederra (Haro, rioja Alta)

Rosados: Fortius ( Navarra) o  
Solana de Ramirez ( Abalos, Rioja Alta) o  
Violetta de Giorgi ( Lambrusco)

Blancos: Marqués de Vitoria ( Oion, Rioja Alavesa) o  
Ederra verdejo ( Rueda) o  
Sidra Gaztañaga ( Guipuzkoa)

## TARTAS DE COMUNIÓN

Tarta de frutas : Hojaldre, crema pastelera y frutas variadas.  
Tarta Gasteiz : Hojaldre, nata y crema pastelera.  
Tarta de trufa : Bizcocho, nata y trufa de chocolate 55% .

**A TENER  
EN CUENTA**

*El Restaurante se reserva el derecho a cobrar los cubiertos reservados que no asistan.  
Las raciones de asado son por encargo.  
Concertar el menú deseado con un mínimo 2 días de antelación a la reserva.  
El menú se servirá a mesa completa .  
Si lo desean pueden hacer cambios en cualquiera de los menús.  
Los menús incluyen como máximo 1 botella de vino para 2 personas.*