

# Menús especiales

## Menú Areatza

Jamón ibérico con tostas de tomate  
Ensalada de pollo, rúcula, manzana y vinagreta de miel y mostaza  
Espárrago a la plancha con tapenade y jugo de morrones

Taco de bacalao ajo negro y blanco  
Láminas de entrecotte con salsa de pimienta verde

Arroz con leche casero

36€

## Menú Upo

Jamón ibérico con tostas de tomate  
Ensalada de codorniz escabechada y encurtidos  
Foie a la plancha con reducción de frutos rojos y Martini

Chipirones frescos a la plancha  
Lingote de cochinillo deshuesado con puré de boniato y jengibre

Copa de mousse de queso y mango

44€

## Menú Itxina

Cecina de León, rúcula y parmesano  
Tosta de temporada  
Ensalada de ceviche de sepia y algas

Merluza rellena de txangurro sobre vichyssoise  
Secreto ibérico a baja temperatura con puré de manzana

Crema de limón con macedonia casera

39€

## Menú Ilumbe

Cecina de León, rúcula y parmesano  
Ensalada de codorniz escabechada y encurtidos  
Foie a la plancha con reducción de frutos rojos y Martini  
Chipirones frescos a la plancha

Rodaja de rape con guarnición (s/m)  
Sorbete de mango  
Solomillo con cebollitas glaseadas

Torrija de leche de coco con piña

59€

10% de Iva incluido - Reserva mínimo 48 horas de antelación.

Información y reservas 94 657 27 05 - [info@hotelbalnearioareatza.com](mailto:info@hotelbalnearioareatza.com)

Mínimo 4 personas - Entrantes a centro mesa - Incluye una botella de agua y una de vino por cada 4 comensales.

Terraza cubierta bajo disponibilidad - Tartas eventos especiales consultar suplemento - (s/m) según mercado