

MENÚ 16 | PICA-PICA

Platos para compartir:
1 plato cada dos personas

EXPERIENCIA ESPINALER


Mejillones, berberechos, aceitunas,
anchoas del Cantábrico y patatas

PARA PICAR...

Ensaladilla rusa
Patatas bravas
Croquetas de jamón
Croquetas de pollo
Zamburiñas a la plancha
Pan de coca
Pulpo a la gallega

POSTRES

Buñuelos de viento


1 botella de vino cada 4 comensales
o 1 refresco o 1 cerveza por persona
Agua y pan. Café no incluido

16,90€

MENÚ 22 | PICA-PICA

Entrantes para compartir cada 2 personas
Plato principal y postre, escoger 1 por persona

EXPERIENCIA ESPINALER

Anchoas del Cantábrico, mejillones,
berberechos, aceitunas y patatas

PARA PICAR...


Ensaladilla rusa, patatas bravas,
croquetes de jamón y de pollo

PRINCIPAL

Entrecote de ternera “Rubia
Gallega” a la brasa con guarnición
o
Bacalao a la Donosti
con sus patatas

POSTRE

Pastel casero de queso
o Mousse de limón en texturas


1 botella de vino cada 4 comensales
o 1 copa de vino, cerveza o refresco por
persona. Agua, pan, café e infusiones

22,50€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Platos individuales
por cada comensal

Brochetas de berberechos Espinaler
en tempura de cerveza

Cóctel de lentejas beluga Espinaler
con espuma de patata

Mar y montaña de navaja a la trufa

Suquet de gambas con almejas Espinaler


Ravioli de fricandó hecho a mano
con crema de ceps

Risotto de chipirones y
zamburiñas Espinaler

Bacalao con cremoso de gambas
y cola de langostinos

POSTRES

Brownie casero de chocolate
Mousse de limón en texturas


Maridaje con 3 copas de vino
(de diferente selección)
Agua, pan, café e infusiones

44,90€

MENÚ NAVIDAD

Entrantes para compartir cada 2 personas
Plato principal, escoger 1 por persona

Mejillones, berberechos, aceitunas,
anchoas del Cantábrico y patatas

PRIMER PLATO


Escudella de Navidad

PRINCIPAL

Canelón de confit de pato
con cremoso de foie
o
Lubina salvaje al horno
o
Pollo asado al horno
con pasas y piñones

POSTRES

Surtido de turrone, barquillos y
polvorones con una copa de cava


1 botella de vino cada 4 comensales
o 1 copa de vino, cerveza o refresco por
persona. Agua, pan, café e infusiones

27,90€

¿Qué se incluye?

Atención y seguimiento del grupo

Grupos de mínimo 6 personas

Elaboración de menús infantiles, por alérgicos o intolerantes

Todos los precios son con IVA incluido

Solicitamos

Confirmar el núm. de personas por grupo (será lo que se pagará)

Abonar paga y señal del 30% del importe total durante la reserva

Escoger los platos (en los menús requeridos) mínimo 48h antes del día

Confirmar menús (infantiles, alérgicos) mínimo 48h antes del día

Contacto y reservas

Llamando al teléfono 937 502 521

Vía correo electrónico a **RALF GERHARD:**
rgerhard@espinaler.com

Para dudas o consultas

*Sobre menús personaliza
dos o alergias...

ALBERT LÓPEZ, chef: alopez@espinaler.com

*Sobre el montaje, el servicio o seguimiento del grupo

RALF GERHARD: rgerhard@espinaler.com

