

# Menú Degustación 2022 op/2

## DEGUSTACIÓN DE ACEITES PREMIUM

### APERITIVO

*Chupito de brandada de bacalao con nueces y AOVE*

### ENTRADAS

*Ensalada de pimientos asados, cebolla morada y atún*  
*Espárragos verdes en tempura con mayonesa de sriracha*  
*Setas empanadas rellenas de jamón*

### SEGUNDO ( a elegir )

*Dorada a la espalda con bilbaína de piquillos*  
*Puntas de solomillo de ternera al ajillo con mostaza antigua*

### POSTRE

*Copa de Tiramisú con Donuts & Infusión de Ron*

**INCLUYE** : Pan , agua mineral y vino de la casa 1 combinado nacional x persona

**PVP : 39,00 € / Persona IVA Incluido**

*Nuestro Restaurante es sostenible porque utiliza alimentos locales y recursos respetuosos con el medio ambiente y la alimentación , garantizando la calidad , trazabilidad , transparencia , compromiso y excelencia de toda su gestión , nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos no marcados con iconos*



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

**HOTEL RESTAURANTE LA BASTIDA\*\*\***

Tfno.: 925 28 10 17

[www.hotellabastida.com](http://www.hotellabastida.com)