



GASTRONOMÍA DE PRIMAVERA

Chef Carmelo Bengoechea

Martes, 17 mayo 2022 – 14.00 h.

MENÚ

SNACK DE PIE

TALO CON SISAS Y LASCAS DE JAMÓN

APERITIVO SENTADOS

YEMAS DE ESPÁRRAGO EN ENSALADA CON SALMÓN MARINADO
ALCACHOFA DE TUDELA RELLENA DE ALMEJAS A LA MARINERA

PLATOS

PERRETXIKOS SALTEADOS CON DADITOS DE FOIE Y YEMA DE HUEVO
VIEIRAS AL HORNO SOBRE CAMA DE GUISANTES Y VINAGRETA DE JAMÓN
COCHINILLO ASADO CON HABITAS A LA CASERA

POSTRES

PERAS AL VINO TINTO
HELADO DE CEREZA CON AMARETTO

**PRECIO Incluidos Bebidas (vino o agua) e IVA
60 € Socios y 70 € No Socios con vino de la casa
Para socios y acompañantes hasta completar aforo**

Vinos a disposición con suplemento:

Blanco Pepe Mendoza D.O. Alicante (+ 12 €/botella)
Tinto Montecillo Edición Limitada D.O. Rioja (+ 12 €/botella)
Tinto Finca Martelo D.O. Rioja (+ 18 €/botella)
Oporto Tawny Graham's (4,5 €/copa) y Oporto White Lagrima (4 €/copa)

**Plazas limitadas. Reservas en Secretaría y en el Área Socios de la web
www.sociedadbilbaina.com**