

Menú KAIKU - 65€ IVA Incluido

Un recorrido más profundo por el recetario del norte.

Bacalao, verduras de temporada, ibéricos y carnes a la parrilla se combinan en una experiencia gastronómica más completa, ideal para celebraciones y eventos especiales.

APERITIVOS

Chistorra de Arbizu

Bonito embotado en casa

COMPARTIR

Ensaladilla rusa con bonito casero

Flor de alcachofas con sal de jamón

Tortilla de bacalao al estilo sidrería

Croquetas cremosas de jamón ibérico

SEGUNDOS A ELEGIR

Delicias de merluza frita a nuestro modo

Taco de bacalao a la brasa con ajitos

Preso ibérico a la parrilla

Centro de solomillo al vino tinto

POSTRES

Tarta cremosa de chocolate

Cafés, dulces y chupitos de licor

Para Mojarlo todo:

Agua

De Vino Blanco Godello NELIAS

De Vino Tinto Rioja FUENTESPINA CRIANZA

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)



CONDICIONES

Los menús están disponibles para mesas de **mínimo 6 comensales** y se sirven a mesa completa. Todos los asistentes deberán elegir el mismo menú.

Se admitirán cambios en el menú y en el número de comensales hasta 48 horas antes de la fecha de la reserva. A partir de ese momento, el establecimiento podrá facturar el importe total de lo confirmado.

Nuestros menús pueden experimentar pequeñas variaciones en función de la estacionalidad de los productos y la disponibilidad de mercado, siempre manteniendo la calidad y el nivel de la propuesta.

Para formalizar la reserva es necesario realizar un depósito de **15 € por persona**, que se descontará de la factura final. Este importe no será reembolsable si la reserva se cancela con menos de 48 horas de antelación.

El importe restante se abonará al finalizar el servicio, en efectivo o con tarjeta de crédito.

Las consumiciones realizadas antes o después del servicio de menú no están incluidas y se facturarán aparte según precios de carta.

91 554 66 32

+34 628 86 92

restaurante@asadorguetaria.com





GUETARIA

ASADOR2.ZERO

C/Aviador Zorita, 8
28020 Madrid

91 554 66 32 / +34 628 86 92

restaurante@asadorguetaria.com

www.asadorguetaria.com