

CATALONIA DONOSTI

Menús Navidad para  
empresas

...

Enpresentzako  
Gabonetako menuak

2024

# Menú de celebración I / Ospakizun menua I

## APERITIVO EN MESA / *PIKA PIKA*

Croqueta casera de pollo Lumagorri

*Lumagorri oilasko kroketa*

Rulo de salmón ahumado con crema de queso

*Salmoi eta gazta zilindroa*

Nigiri de txuleta ahumada

*Txuleta nigiri faltsua*

## ENTRANTE / *HASIERAKOA*

Ensalada de ventresca de bonito con pimiento de piquillo y vinagreta de mostaza

*Hegamotz mendreska eta pikillo piper entsalada*

## PESCADO / *ARRAINA*

Merluza asada al txakoli, textura de coliflor y verduritas

*Legatza errea txakolinarekin, azalorea krematsua eta barazkitxoak*

## CARNE / *HARAGIA*

Taco de vacuno braseado con cremoso de boniato y cogollo a la brasa

*Behi takoa txingarretan, boniato krema eta kogoloa errea*

## POSTRE / *POSTREA*

Ganache de chocolate, sopa de vainilla y su teja

*Txokolategzko ganatxea, bainila zopa eta bere tejatxoak*

## BODEGA / *EDATEKOAK*

Agua mineral / *Mineral ura*

Vino tinto Anec Mut D.O Penedes / *Ardo beltza Penedesen J.D Anec Mut*

Vino blanco La Charla D.O Rueda / *Ardo zuria Rueda J.D La Charla*

Café e infusiones / *Kafe eta infutsioak*

PRECIO: 57 EUROS

*PREZIOA: 57 EURO*

**ALDAPETA**  
*Gastrobar*

# Menú de celebración II / Ospakizun menua II

## APERITIVO EN MESA / *PIKA PIKA*

Croqueta casera de jamón ibérico

*Jamoi iberikozko kroketa*

Rulo de salmón ahumado con crema de queso

*Salmoi eta gazta zilindroa*

Nigiri de txuleta ahumada

*Txuleta nigiri faltsua*

## ENTRANTE / *HASIERAKOA*

Ensaladilla de txangurro Aldapeta

*Txangurrozko Aldapeta entsalada*

## PESCADO / *ARRAINA*

Rodaballo en salsa verde y mousse de piparras

*Erreboiloa saltsa berdean piparrazko moussarekin*

## CARNE / *HARAGIA*

Solomillo a la brasa, parmentier trufado y jugo de ternera

*Behi azpizuna txingarretan, trufazko parmentierra eta "demi-glace" a*

## POSTRE / *POSTREA*

Tarta de queso horneada con infusión de frutos rojos

*Gazta tarta labean eta fruitu gorrizko infusioa*

## BODEGA / *EDATEKOAK*

Agua mineral / *Mineral ura*

Vino tinto Anec Mut D.O Penedes / *Ardo Beltza Penedesen J.D Anec Mut*

Vino blanco La Charla D.O Rueda / *Ardo zuria Rueda J.D La Charla*

Café e infusiones / *Kafe eta infutsioak*

PRECIO: 69 EUROS

*PREZIOA: 69 EURO*

**ALDAPETA**  
*Gastrobar*

# Menú de celebración III / Ospakizun menua III

## APERITIVO EN MESA / *PIKA PIKA*

Bombón de foie almendrado  
*"Foie" bonboia amandekin*

Rulo de salmón ahumado con crema de queso  
*Salmoi eta gazta zilindroa*

Nigiri de txuleta ahumada  
*Txuleta nigiri faltsua*

Croqueta casera de jamón ibérico  
*Jamoi iberikozko kroketa*

## ENTRANTE / *HASIERAKOA*

Crema de nécoras con frutos del mar  
*Karramarro zopa eta itsasoko fruituak*

## PESCADO / *ARRAINA*

Lubina a la espalda con su pil-pil  
*Lupia errea eta bere pilpil-a*

## CARNE / *HARAGIA*

Lingote de cochinillo, crema de manzana a la canela y demi-glace  
*Txerrikume lingotea sagar krema kanelarekin eta "demi-glace" a*

## POSTRE / *POSTREA*

Milhojas de crema y turrón con su helado  
*Turroi hostopila eta bere izozkia*

## BODEGA / *EDATEKOAK*

Agua mineral / *Mineral ura*

Vino tinto crianza D.O.C. Rioja / *Ardo beltza Errioxa J.K.D. "Izadi"*

Vino blanco D.O. Costres del Segre - Chardonnay Ecológico / *Ardo*

*zuria Costres del Segre J.D. - Chardonnay Ekologikoa "Raimat Castell"*

Café e infusiones / *Kafe eta infutsioak*

**ALDAPETA**  
*Gastrobar*

PRECIO: 82 EUROS

*PREZIOA: 82 EURO*

# Menú de celebración IV / Ospakizun menua IV

## APERITIVO EN MESA / *PIKA PIKA*

Bombón de foie almendrado

*"Foie" bonboia amandekin*

Rulo de salmón ahumado con crema de queso

*Salmoi eta gazta zilindroa*

Nigiri de txuleta ahumada

*Txuleta nigiri faltsua*

Croqueta casera de jamón ibérico

*Jamoi iberikozko kroketa*

## ENTRANTE / *HASIERAKOA*

Carpaccio de vacuno mayor con tartar de tomate y lascas de Idiazábal

*Behi "carpaccio"-a, tomate tartarra eta Idiazabal gazta lezkak*

## PESCADO / *ARRAINA*

Kokotxas de bacalao al pil-pil con habitas

*Makailau kokotxak pilpilean eta babarrun samurrak*

## CARNE / *HARAGIA*

Cordero lechal asado con pastel de patata y jugo de romero

*Arkumea errea, patata hostopila eta "demi-glace" a*

## POSTRE / *POSTREA*

Helado de haba tonka sobre sable de chocolate y su teja

*Tonka babarrunezko izozkia, txokolatezko "sablé" a eta bere tejatxoa*

## BODEGA / *EDATEKOAK*

Agua mineral / *Mineral ura*

Vino tinto crianza D.O.C. Rioja / *Ardo beltza Errioxa J.K.D. "Izadi"*

Vino blanco D.O. Costres del Segre - Chardonnay Ecológico / *Ardo*

*zuria Costres del Segre J.D. - Chardonnay Ekologikoa "Raimat Castell"*

Café e infusiones / *Kafe eta infutsioak*

**ALDAPETA**  
*Gastrobar*

PRECIO: 92 EUROS

*PREZIOA: 92 EURO*

## HOTEL CATALONIA DONOSTI

Alto de San Bartolomé kalea 9 - 20009

Donostia/San Sebastián

Reservas: [donosti.comercial@cataloniahotels.com](mailto:donosti.comercial@cataloniahotels.com)

Telf. 943 44 42 94 | [@aldapetarestaurante](#) |

[@ebocarestaurants](#) | [ebocarestaurants.com](http://ebocarestaurants.com)