

SUGERENCIAS Y PLATOS TIPICOS DE GIZARTEA

Platos que se pueden encargar con al menos 24h de antelación a la comida o cena.

- Ensalada mixta
- Ensalada de tomate y bonito
- Revueltos de champis, hongos o ajos frescos y gambas
- Hongos al horno
- Langostinos al whisky
- Menestra de verduras
- Espárragos naturales
- Pochas con almejas
- Pencas rellenas
- Habitas o guisantes con jamón
- Arroz con almejas
- Merluza en salsa verde, rebozada o al horno (piezas enteras para mínimo 7-8 personas)
- Kokotxas de merluza en salsa verde ó rebozadas
- Rape al horno (mínimo 2 personas)
- Rape en salsa verde (mínimo 4 personas)
- Salmonetes o anchoas fritas
- Bonito con tomate o encebollado
- Solomillo de viejo con guarniciones
- Txuleta
- Rosbif de ternera con puré (mínimo 8 personas)
- Solomillos de cerdo con puré y guisantes
- Carne, pollo o cordero guisado con verduritas
- Pollo asado (mínimo 2 pollos)
- Muslos de pollo asado (mínimo 8 piezas)
- Cordero asado (mínimo 4-5 personas)
- Chuletillas de cordero
- Albóndigas en salsa o con tomate

Platos que se pueden encargar con al menos 48h de antelación a la comida o cena.

- Sopa de pescado (mínimo 12-15 personas)
- Arroz con bogavante (mínimo 6 personas)
- Pimientos rellenos de bacalao
- Tortilla de bacalao
- Bacalao salsa verde o con tomate y pimientos
- Bacalao ajoarriero con txangurro y langostinos
- Rape a la americana (mínimo 4-5 personas)
- Txipirones tinta
- Rabo de viejo guisado en salsa
- Carrilleras de ternera en salsa
- Rabillo de ternera en salsa
- Cochinillo al horno (pieza entera para 8 personas)

Para cualquier otro plato, receta o variedad de carne o pescado, consultar.

Todos estos platos son una guía de sugerencias sujetas a disponibilidad de los proveedores.

Algunos de estos platos o algunos otros que no aparecen en este listado, son de temporada e irán añadiéndose o eliminándose dependiendo de la época del año en que nos encontremos.