



RESTAURANTE  
**MIRAMAR**



Web: <http://www.miramarrestaurante.com>

GPS: N 43° 16' 36.1956" W -2° 55' 7.6836"

Mail: [info@miramarrestaurante.com](mailto:info@miramarrestaurante.com)

San Roke Bidea, 5 - 48150 Sondika - Monte Artxanda - Bizkaia

Tlf. 944 451 995

## Menú Grupos 1

### Entremeses Fríos Plato individual:

Jamón Ibérico, Ensalada de Mariscos  
Medallones de Mousse de Pato  
Espárrago relleno de bonito en salsa cocktail

### Entremeses Calientes Plato individual:

Pimiento relleno de marisco en su salsa  
Volován relleno de setas y mollejas de cordero  
Calamares a la romana, Croquetas dos variantes

### Un Plato a elegir Plato individual:

Lenguado relleno de txangurro en salsa nécoras  
Roast beef de ternera en salsa  
**Con Chuletón + 12€**

### Postre Plato individual:

Tarta al gusto y tulipa de chocolate con helado

### Bebidas al centro de la mesa:

Tinto Rioja Crianza, Rosado D.O. Agua mineral y Café

Precio: **30€** + 10% I.V.A.

## Menú Grupos 2

### Entremeses Fríos Plato individual:

Dúo de Jamón y Lomo Ibérico  
Mousse de Pato con fina salsa de frambuesa  
Espárragos Especiales dos salsas

### Entremeses Calientes Plato individual:

Pimiento de relleno de Txangurro en salsa nécoras  
Penca rellena de bacalo en salsa Bizkaína  
Brocheta de fritos artesanos

### Un Plato a elegir Plato individual:

Merluza a la Koskera  
Entrecot a la plancha con su guarnición  
**Con Chuletón + 12€**

### Postre Plato individual:

Panchineta de crema y tulipa de chocolate con helado

### Bebidas al centro de la mesa:

Tinto Rioja Crianza, Rosado D.O. Agua mineral y Café

Precio: **33€** + 10% I.V.A.

**Todos los sábados CENAS CON BAILE en el mismo salón de la cena**

## Menú Grupos 3

### Entremeses Fríos Plato individual:

Jamón Ibérico  
Timbal de bacalao con emulsión de pisto  
Medallón de mousse de pato con culís de manzana  
Espárragos de Navarra dos salsas

### Mariscos Plato individual:

6 langostinos Extras a la plancha

### Plato degustación individual:

Pimientos del Piquillo rellenos de txangurro salsa nécoras  
Hojaldres rellenos txipirones con gratinado de Idiazabal

### Plato Central individual:

Chuletón al grill con su guarnición

### Postre Plato individual:

Tarta al gusto y tulipa de chocolate con helado

### Bebidas al centro de la mesa:

Tinto Rioja Crianza, Rosado D.O. Agua mineral y Café

Precio: **50€** + IVA

## Menú Grupos 4

### Entremeses Fríos Plato individual:

Dúo de Jamón y Lomo Ibérico  
Ensalada de bacalao con emulsión de pisto  
Medallón de Micuit de pato con salsa de manzana

### Entremeses Calientes Plato individual:

Creppes rellenos de Bacalao en salsa Vizcaína  
Vieiras Gratinadas al horno  
Hojaldre crujiente de puerros e Idiazabal

### Pescado Plato individual:

Bacalao al Pil Pil

### Carne Plato individual:

Chuletón al grill con su guarnición

### Postre Plato individual:

Tarta al gusto y tulipa de chocolate con helado

### Bebidas al centro de la mesa:

Tinto Rioja Crianza, Rosado D.O. Agua mineral y Café

Precio: **55€** + i.v.a.

### Forma de pago:

Al contado el mismo día del evento, mediante cheque conformado o metálico.

No se admiten tarjetas ni cheques personales.

**AUTOBÚS: Precio especial para grupos (consúltenos)**