

MENU CASA: 45.00 EUROS + IVA

Entrantes a compartir (sarrerak banatzeko)

Surtido de ibéricos (urdaiazpiko eta solomo iberiar)

Ensalada de Ventresca de bonito con piquillos cebolleta, tomate y vinagre de Módena(Hegaluzeko entsalada)

Pimiento del piquillo relleno de txangurro(piper beteta)

Croquetas y chorizo al txakoli

2º plato a elegir entre: (bigarren platera erabakitzeke)

Merluza rellena de txipirones en su tinta (legatza txipiroiez betea)

Lubina a la plancha ó al horno con salsa de camarón (lupia erreak)

Rape a la plancha(itsasapo erreak)

Bacalao Víctor(makailua)

Entrecote a la plancha (entrecote errea)

Medallones de solomillo a la pimienta(solomotxo piper saltsan)

Lomos de ciervo con corintos (orein aspizuna))

Ragout de rabo al vino tinto(bustan erregosia)

Postre: (postrea): repostería casera del día.(eguneko etxeko postrea)

Café

Vino: jarra especial de la casa. (etxeko pitxera)

MENU ESPECIAL 36.00 EUROS + IVA

Entrantes a compartir:(sarrerak banatzeko)

Ensalada de cogollos de Tudela con antxoas, queso de cabra y aguacate(Kukulako entsalada)

Mouse de oca trufado(ahateko pateaa)

Hojaldre relleno de hongos y gratinado con idiazabal(milahori boletusekin betea)

Croquetas y choricitos al txakoli(kroketak eta etxeko txorizoa)

Plato principal a elegir entre:

Lubina a la plancha ó al horno con salsa de camarón (lupia erreak)

Lomos de merluza rellenos de txipirones en su tinta(legatza txipiroiez betea)

Rape a la plancha con panaderas(itsasapo patatekin)

Entrecote a la plancha(entrecote errea)

Medallones de solomillo a la pimienta(solomotxo piper saltsa)

Ragout de rabo al vino tinto(buztan erregosia)

Postre: (postrea): repostería casera del día.(eguneko etxeko postrea)

Vino: jarra especial de la casa.(etxeko pitxera)

MENU ESPECIAL 59.00 EUROS + IVA

Ensalada de langosta

Foie natural con puré de manzana asada y pan de pasas

Surtido de ibéricos

Mollejitas de cordero braseadas con hongos

Croquetas de piñones y espinacas

Choricitos cocidos al txakoli

Plato principal a elegir:

Según recomendación de chef: lubina, rape, bacalao, rodaballo, solomillo, entrecote, rabo..etc. elaborado con sus salsas especiales o a la plancha.

Postre: (postrea): repostería casera del día.(eguneko etxeko postrea) (soufflé con antelación mínimo 2 pax)

Café

VINOS:CRIANZA RIOJA. ROSADO NAVARRO, LAMBRUSCO, TXAKOLI, VERDEJO

NOTAS IMPORTANTES

MINIMO 2 PERSONAS.(bi pertsona gutxienez)PRECIO POR PERSONA

MENU 36 y 59 NO VALIDOS en las siguientes fechas:

Aste Nagusia de Bilbao, los fines de semana de diciembre, ni el 6 de enero

RESERVAS: 944151678 www.restaurantevictor.com victor@cyl.com