

GastroGune

SONIA FUENTES

DESCUBRIENDO
NUESTRA TIERRA

Ensalada de ventresca con boquerón de amama, anchoa del Cantábrico y piquillo

Txakolí D. O. Álava

Txakolí D. O. Bizkaia

Txakolí D. O. Gipuzkoa

Morcilla de las Landas con mermelada de pera y canela

Plato principal, a elegir

Tataki de txuleta, entrecot o guisado de ternera Euskal Okela, bonito del Norte o merluza de anzuelo

Tinto D. O. Rioja Alavesa

Degustación de quesos

Cuatro clases diferentes de quesos con acompañamientos

Postre, a elegir

Goxua o pantxineta templada

Vendimia tardía Astobiza

* Se pueden degustar cervezas La Salve, Byra, Boga y sidra premium Petritegui.

** Consulta nuestros menús para comensales con intolerancias alimenticias.

*** Consulta también nuestro **Menú Sidrería**.

60€ IVA INCLUIDO

GastroGune

Correría, 44 · 01001 Vitoria-Gasteiz

945 132 325

kaixo@gastrogune.com

GastroGune

SONIA FUENTES

DESCUBRIENDO
NUESTRA TIERRA

Gilda Clásica

Txakolí D. O. Álava
Txakolí D. O. Bizkaia
Txakolí D. O. Gipuzkoa

Tabla Basatxerri D. O. Eusko Label
con acompañamientos

Txangurro & Company

Plato principal, a elegir

Tataki de txuleta, entrecot o guisado de ternera Euskal Okela, bonito del Norte o merluza de anzuelo

Tinto D. O. Rioja Alavesa

Postre

Helado de chocolate negro con escamal de sal de Añana, aceite Arroniz, cigarrillo de Tolosa

Vendimia tardía Astobiza

- * Se pueden degustar cervezas La Salve, Byra, Boga y sidra premium Petritegui.
- ** Consulta nuestros menús para comensales con intolerancias alimenticias.
- *** Consulta también nuestro **Menú Sidrería**.

60€ IVA INCLUIDO

GastroGune
Correría, 44 · 01001 Vitoria-Gasteiz
945 132 325
kaixo@gastrogune.com