

EKITALDIAK

ONDO EGINA DAGOENA OROIMEN ON BAT
BEZALA GELDITZEN DA

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

CAFEAK

5 MOTA



Coffee Break 1 - 5,00€

Kafesnea
Infusioak / tea
Askotariko pastak

Coffee Break 2 - 7,00€

Kafesnea
Infusioak / tea
Urdaiazpiko edo patata-tortilla mokadutxoa

Coffee Break 3 - 8,00€

Kafesnea
Infusioak / tea
Fruta-zukua
Askotariko pastak

Coffee Break 4 - 8,00€

Kafesnea
Infusioak / tea
Askotariko pastak
Urdaiazpiko edo patata-tortilla mokadutxoa

Coffee Break 5 - 10,00€

Kafesnea
Infusioak / tea
Fruta-zukua
Askotariko pastak
Urdaiazpiko edo patata-tortilla mokadutxoa

*%10eko BEZa ez dago prezioan sartuta

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

KOKTEL

5 MOTAK



Koktel 1 - 15,00€

3 kanape eta gure ardo aukera, freskagarriak eta ura



Koktel 2 - 20,00€

5 kanape eta gure ardo aukera, freskagarriak eta ura



Koktel 3 - 25,00€

7 kanape eta gure ardo aukera, freskagarriak eta ura



Koktel 4 - 30,00€

9 kanape eta gure ardo aukera, freskagarriak eta ura



Koktel 5 - 35,00€

10 kanape eta 2 gozoki, eta gure ardo aukera, freskagarriak eta ura

*%10eko BEZa ez dago prezioan sartuta

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

KOKTEL

HAUTATZEKO



KANAPEAK

Urdaiazpiko iberikoa
Salmorejoa
Foie eta sagar karamelatuzko hostopila

Tortilla mokadutxo
Urdaiazpiko mokadutxo

Kroketak (espinakak, urdaiazpikoa eta txibia)
Gazta-kausera krematsua
Gari-tenpura
Alkatxofa frijitua

Ogi txigortua onddoekin
Ogi txigortua tomatearekin eta gaztarekin
Perretxiko- eta onddo-arroza
Patata-aparra eta arrautza apurtua

Ajoarriero bakailaoa
Otarrainxka-broxeta romesko saltsarekin
Bakailao-harria

Haragizko piper beteak
Txahal-masaila erregosia eta molea
Thai bonba
Txuleta-hanburgesa
Fideuá

GOZOKIAK

Txokolatea
Gazta-tarta
Financier
Sagar-tarta

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

MENU I

35 €



HASIERAKOAK

(Bi aukera-kartatik hautatzeko)

PLATER NAGUSIA

(Aukera-kartatik hautatzeko, haragia ala arraina)

POSTREA

(Aukera-kartatik hautatzeko)

Manantial ogia eta hazi-ogia

Ardo beltza, Rioja JD Ondua

Ardo gorria, Navarra JD

Ardo zuria, Rueda JD

Ur mineral naturala

Freskagarriak

Kafea

*%10eko BEZa ez dago prezioan sartuta

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

MENU II

45 €



HASIERAKOA

(Aukera-kartatik hautatzeko)

ARRAINA

(Aukera-kartatik hautatzeko)

HARAGIA

(Aukera-kartatik hautatzeko)

POSTREA

(Aukera-kartatik hautatzeko)

Manantial ogia eta hazi-ogia

Ardo beltza, Rioja JD Ondua

Ardo gorria, Navarra JD

Ardo zuria, Rueda JD

Ur mineral naturala

Freskagarriak

Kafea

*%10eko BEZa ez dago prezioan sartuta

I Ñ I G O L A V A D O

· C O C I N A D E E M O C I O N E S ·

MENU III

60 €



HASIERAKO AURRENEKOA
(Aukera-kartatik hautatzeko)

HASIERAKO BIGARRENA
(Aukera-kartatik hautatzeko)

ARRAINA
(Aukera-kartatik hautatzeko)

HARAGIA
(Aukera-kartatik hautatzeko)

POSTREA
(Aukera-kartatik hautatzeko)

Manantial ogia eta hazi-ogia

Ardo beltza, Rioja JD Ondua

Ardo gorria, Navarra JD

Ardo zuria, Rueda JD

Ur mineral naturala

Freskagarriak

Kafea

*%10eko BEZa ez dago prezioan sartuta

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •



BERTAN SARTUTA DAGO



Aparkaleku pribatua bertaratutako guztientzat



Norbait kafea hartzera gonbidatuz gero, gonbidatu
bakoitzeko 7 euroko gainkostua ezarriko da.

(Postrea eta kafea sartzen dira)



Menu bereziak ditugu begetarianoentzat, beganoentzat,
zeliakoentzat, alergikoentzat...

*%10eko BEZa ez dago prezioan sartuta

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

HASIERAKOAK

HAUTATZEKO



Otarrainxka-entsalada eta barazki-tartarea

Txangurrua entsaladan itsaski emultsioa eta tipula karamelatuarekin

Abakando-entsalada epela sagar berdeko ozpin-olioarekin
(15 €ko gehigarria)

Sagar eta foie milorri karamelizatua Modena ozpinarekin erreduztua
(5 €ko gehigarria)

Bieira plantxanalmendra uxterrez egindako krema finarekin

Perretxiko- eta onddo-ravioli krematsuak almendra-txirbilekin

Porru- eta ganba-hostorea marisko eta curry gorriko zukuarekin

Nekora gisatuz batetako bolobana

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

ARRAINAK

HAUTATZEKO



Ur irakinetan eginiko legatza
pelayo txipiroi ohe gainean jarria
eta txirla- eta muskuilu-saltsarekin

Bakailao zatia oliba olioan konfitatua
azalore, aza eta patataz eginiko krema-ohe
gainean jarria

Erreboiloa arranparrilan
codium-alga zukuarekin eta patata apurtua
oliban olioan

Atun-sareko atun gorria arranparrilan
tipulin-kremarekin
(5 €ko gehigarria)

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

HARAGIAK

HAUTATZEKO



Azpizuna arranparrilan
pikillo-piperrekin eta patata frijituko milorriekin

Txahal-masailak gisatuak
garbantzu-kremarekin, errukula-zukuarekin
eta azenario txikiekin

Labean erretako txerrikumea
artzain-mamiekin eta tipulin karamelizatuko
krema finarekin
(5 €ko gehigarria)

Arkume-saiheski errea
barazki cous cous-arekin
(5 €ko gehigarria)

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •

POSTREAK

HAUTATZEKO



Ogi-torrada karamelizatua
Pana Cota izozkiarekin

Almendra-kurruskaria eta txokolate-krema
tiramisu izozkiarekin

Banilla- eta txokolate-mousse almendraduna

Gazta- eta marrubi-tarta limoi-izozkiarekin

Platano- eta banilla-paketetxo
limoi-izozkiarekin

Hostore- eta krema-milorria

I Ñ I G O L A V A D O

• C O C I N A D E E M O C I O N E S •

HARREMANETARAKO

Beti zure zerbitzura gaude, zure enpresa garrantzitsua da guretzat.

—

Tel: +34.943.639.639
info@inigolavado.com

-

IRÚN / Ficoba
Av Iparralde, 43
Recinto ferial Ficoba

I Ñ I G O L A V A D O

• COCINA DE EMOCIONES •