

## *Aperitivos Frías*

Milhojas de calabacín queso de cabra y confitura de frambuesa  
Tosta de aguacate y salmón con sésamo  
Anchoa de Santoña, piperrada y emulsión de tumaca sobre pan de vidrio  
Cucharita ventresca de bonito con cebolla confitada en casa  
Cucharita de marisco con piña braseada  
Tartaleta de txangurro y micro mezclum  
Tartaleta muselina ibérica y lascas parmesano  
Gilda de anchoa con huevo de codorniz, aceituna y pimiento rojo  
Chupito de gazpacho suave con virutas de jamón ibérico  
Chupito de salmorejo con nube de idiazabal  
Langostinos cocidos dos salsas (2)  
Brocheta de langostinos y piña con salsa cocktail  
Crema de aguacate, salmón marinado sobre blinis  
Crema pimiento asado y anchoa sobre blinis  
Brocheta de pulpo y vinagreta casera  
Tosta de ventresca sobre pisto  
Tosta de ensaladilla con huevo hilado y cebollino  
Mini cono de foie, confitura de higo y crocanti de almendra  
Galleta de maíz rellena de foie y manzana  
Taco de foie y confitura de higo sobre lámina fina de tosta  
Wrap de pollo, verduras y salsa cesar  
Panini ibérico con tumaca e idiazabal  
Carpaccio de vacuno, pesto y nube de idiazabal sobre milhojas de hojaldre  
Brocheta de bufala con cherry al pesto  
Mejillón en su cáscara con vinagreta y hummus  
Bambú totopos con pico de gallo y guacamole  
Makis variados, 3 tipos  
Nigiris variados, 3 tipos  
Uramakis variados, 3 tipos

## *Aperitivos Calientes*

Brocheta de langostino en tempura negra con crema de marisco  
Brocheta de langostino en pan chino y soja  
Brocheta de rape, verduras y patata asada  
Medallones de merluza rebozada con botón ali-oli de miel  
Taco de bacalao con Vizcaina  
Brocheta de vieira con roll de bacón  
Cucharita de pulpo a feria con crema de patata ahumada  
Mini pimiento relleno de txangurro con su salsa de mar  
Mini pimiento de bacalao con Bizkaina  
Cigala en brocheta con arbequina y maldom (+4,06€\*)  
Brocheta de bogavante a la plancha (+5,35€\*)  
Mini canelón de foie con boletus  
Mini bool rissoto de boletus con polvos de ibérico  
Hojaldrito de boletus y puerro frito  
Bombas de morcilla y piquillo dulce  
Hojaldrito de morcilla y piquillo dulce  
Pan Bao pull-pork barbacoa  
Brocheta de solomillo con cebollita caramelizada y salsa idiazabal  
Txistorra al txakoli en hogaza  
Croquetitas caseras surtidas (jamón, boletus con trufa, queso azul y cebolla caramelizada)  
Goiza de pollo y verduras con soja  
Goiza de verduras con teriyakis  
Rollito de primavera y salsa agridulce  
Platito de rabas con limón y alioli (+1,6€\*)

- Elaboramos todo tipo de aperitivos. Estamos abiertos a sugerencias.
- Consultar aperitivos para intolerantes, veganos, vegetarianos, ...



944 532 354  
hola@gastrolunch.es  
www.gastrolunch.es  
www.gastrolunchparallevar.com

