



# SEMANA DE LA ALUBIA

del 3 al 6 de febrero

48€  
PRECIO POR  
PERSONA Y DÍA  
IVA INCLUIDO

## MARTES 3 de febrero

Aperitivo: Txistorra y piparras de Ibarra.  
Entradas: Marinera,  
pulpo Lorea

### Fabes con almejas y chipirones

Solomillo Idiazabal

Torrija con helado de mantecado  
Café, roscos y mistela

Tinto D.O. Ribera del Duero Carramimbre  
Blanco Verdejo La Casa by Menade

## MIÉRCOLES 4 de febrero

Aperitivo: Txistorra y piparras de Ibarra.  
Entradas: Tomate con ventresca,  
gambas al ajillo

### Alubias de Tolosa con sacramentos

Merluza rebozada

Queso con membrillo y nueces  
Café, roscos y mistela

Tinto D.O. Ribera del Duero Gallinita Ciega  
Blanco Pandora Verdejo

### COLABORAN:

Cerveza Mahou · Agua Solán de Cabras  
Café Tavira · Luga Sabores · Tabarca Selección  
Reverte Selección · Exclusivas Uriarte  
Distribuciones Valero · Gourmet Díez S.L.U  
y Distribuciones Alicantinas S.L

## JUEVES 5 de febrero

Aperitivo: Txistorra y piparras de Ibarra.  
Entradas: Ensalada murciana,  
Anchoas rebozadas

### Verdinas con cigalitas y setas

Bacalao Lorea

Hojaldre de café  
Café, roscos y mistela

Tinto Izadi DOCa. Rioja  
Blanco Martín Codax Albariño D.O. Rías Baixas

## VIERNES 6 de febrero

Aperitivo: Txistorra y piparras de Ibarra.  
Entradas: Croquetas de queso Idiazabal,  
Crepe de txangurro

### Fabada asturiana con su compango

Kokotxas en salsa

Tarta de queso  
Café, roscos y mistela

Tinto D.O. Alicante Enrique Mendoza  
Blanco D.O. Alicante Enrique Mendoza Chardonnay

 **lorea**  
cocina vasca tradicional  
**RESERVA 965 16 19 92**



# SEMANA DE LA ALUBIA

del 10 al 13 de febrero

48€  
PRECIO POR  
PERSONA Y DÍA  
IVA INCLUIDO

## MARTES 10 de febrero

Aperitivo: Txistorra y piparras de Ibarra.  
Entradas: Ensaladilla de marisco,  
gambas con panko y guacamole

### Alubias de la Bañeza con rabo

Chipirones a lo Pelayo

Coulis de fresa con helado de nata  
Café, roscos y mistela

Tinto D.O. Ribera del Duero Sembro  
Blanco Godello Vecrima

## MIÉRCOLES 11 de febrero

Aperitivo: Txistorra y piparras de Ibarra.  
Entradas: Croquetas de jamón,  
salpicón de pulpo

### Alubias de Tolosa con sacramentos

Chuletitas

Hojaldre de turrón  
Café, roscos y mistela

Tinto D.O. Ribera del Duero Gallinita Ciega  
Blanco Pandora Verdejo

### COLABORAN:

Cerveza Mahou · Agua Solán de Cabras  
Café Tavira · Luga Sabores · Tabarca Selección  
Reverte Selección · Exclusivas Uriarte  
Distribuciones Valero · Gourmet Díez S.L.U  
y Distribuciones Alicantinas S.L

## JUEVES 12 de febrero

Aperitivo: Txistorra y piparras de Ibarra.  
Entradas: Croquetas de champiñón,  
pimientos del piquillo rellenos de carne

### Verdinas con nécora

Bacalao Joaquina

Flan de coco  
Café, roscos y mistela

Tinto D.O. Ribera del Duero Cepa Gavilán  
Blanco Txakoli Txomin Etxaniz D.O. Getariako-Txakolina

## VIERNES 13 de febrero

Aperitivo: Txistorra y piparras de Ibarra.  
Entradas: Tigres,  
langostino vinagreta

### Fabada asturiana con su compango

Atún Balfegó

Pantxineta  
Café, roscos y mistela

Tinto D.O. Ca. Rioja Azpilicueta  
Blanco D.O. Alicante Marina Alta

 **lorea**  
cocina vasca tradicional  
**RESERVA 965 16 19 92**