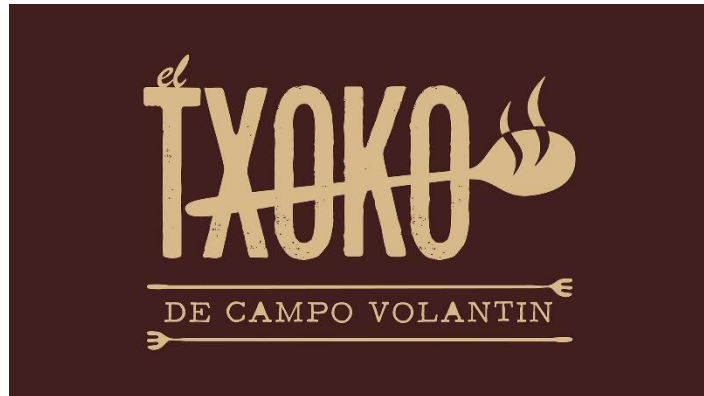


# Menú Celebración – Txoko (d)



## APERITIVO

Chupito de mi-cuit y arándanos

Rollito de salmón ahumado relleno de crema de queso y langostinos

## PRIMERO

Ensalada templada de hongos “ Boletus Edulis” y pimientos del piquillos con yema de huevo Eusko Label

## SEGUNDO

Degustación de Bacalao: Pil Pil, Bizkaina

**POSTRE DE LA CASA:** Tarta casera de queso y fresa con nata y caramelo

Incluye: Vino tito Rioja Crianza, agua mineral y pan

# 48,50€

10% I.V.A. inc.  
Precio por persona  
Mín. 20 · Máx 40 persona

[txokocampovolantin.com](http://txokocampovolantin.com)

Bilbao – paseo campo volantin 22 (Hotel Conde Duque)  
telf.: +34 944456000 – reservas@hotelcondeduque.com