



Varios comensales brindan en Euskal Billera durante la cena del 19 de enero del año pasado. :: J.M.LÓPEZ

Mons
Timbal de San Sebastián

50€ En Intxaurreondo probarán esta noche un menú compuesto por la ensalada Sarayola, langostinos al ajillo, vieira gratinada, merluza rellena, sorbete de limón al cava y solomillo con pimientos del piquillo. Para el postre, el timbal de San Sebastián.

Lagun Garbiak
El bogavante, en ensalada

52€ En Lagun Garbiak disfrutará de la ensalada de bogavante con vinagreta de cebollino y olivas negras y de la sopa de pescado a la donostiarra como entrantes. El plato fuerte será el solomillo de buey con patatas y piquillos horneados y, como postre, proponen su milhojas casero de crema y almendras con cobertura de mermelada.

Cofradía Vasca de Gastronomía

Más de 150 comensales
75€ Con bajas de última hora por gripe, son ya 150 los comensales que cenarán esta noche un menú que arranca con gilda, pimiento relleno y chupito de txangurro, para continuar con el consomé al Jerez, rape a la americana y solomillo rossini con tarrina de panadera y panceta y salsa de Oporto. El postre son los 'Tambores de tamborero' creado por J. M. Gorrotxategi.

Ikasbide Kultur Elkarte
Una cocina muy elaborada

50€ Jamón ibérico y carne de txangurro sobre bouquet de ensalada serán los entrantes fríos previos a la crema de bogavante con su carne salteada. Como platos fuertes, rape a la americana con langostinos y solomillo de buey con patata panadera y ravioli de bacon. Para el postre, un bizcocho bañado en mousse de trufa con mandarina con helado sobre teja.

Istingorra
Comida con autoridades

60€ En la sociedad del Antiguo se celebra el Día de San Sebastián una comida a la que acuden las autoridades de la ciudad y el territorio. El menú arranca con anchoas, timbal de marisco y sopa de pescado como entrantes, mientras que los segundos serán la merluza con kokotxas en salsa verde y el solomillo con guarnición de temporada. Para el postre, su copa Istingorra.

La fiesta de San Sebastián se celebra en torno a una mesa y la tradición dicta que ésta sea la de una sociedad. Muchas de ellas preparan atractivos menús para la noche de hoy y, en algunos casos, el mediodía de mañana.

Euskal Billera

Un succulento menú para coger fuerzas

65€ El menú de la cena de hoy ofrece tartar de salmón, ensalada de pato con vinagreta de frutos secos y ciruelas y ravioli de txipirones y gambas con crema de cigalas. Después llegarán el bacalao al horno con hongos, ajos frescos y kokotxas al pil pil y el solomillo chateaubriand con cremoso de patata y piquillos caramelizados. De postre, torrija caramelizada con helado de avellanas y salsa de chocolate.

Centro Burgalés

Un ravioli con sorpresa en su interior

42€ El bombón de foie-gras y la ensalada templada de gulas y pimientos confitados serán la bienvenida para unos comensales que darán buena cuenta también del ravioli relleno de chipirón pelayo con cebolla caramelizada y el solomillo con puré de patata trufada. El postre será un brazo gitano de crema y, después, habrá sorbete de limón y cava.

REDOBLES TAMBIÉN EN LOS FOGONES

Las sociedades gastronómicas donostiarras han diseñado succulentos menús para celebrar el Día de San Sebastián de la mejor manera posible

SOCIEDADES
I. BELASTEGUI



Kaialde

Menú muy variado

45€ Alrededor de 90 comensales disfrutarán en la noche de hoy en la sociedad de la Parte Vieja de un menú compuesto por ensalada Sarayola, fritos caseros, penca rebozada con salsa de hongos, bacalao con piperrada, sorbete de li-

món y solomillo. Terminarán con un goxua.

Gurea

Pescado relleno y solomillo

35€ Esta sociedad de Altxa propone entrantes surtidos, entre los que no faltarán el jamón, el pastel de cabracho y la cre-

ma de patata trufada con huevo a baja temperatura. Después, llegará el turno de la crema roja de marisco, el pescado de mercado relleno con salsa marinera, el sorbete de mandarina y el solomillo con emulsión de ajo asado y verduras. Para el postre, trenza con helado.

Sansustene

Apuestan por el rape

50€ Cien comensales disfrutarán esta noche de un menú en el que el rape será el pescado elegido. Estará compuesto por tabla de ibéricos, vieira rellena al cava, pimiento relleno de chipirón, crema de trigueros con pato, rape con su baño de refrito de almejas, solomillo de añojo con guarnición y, de postre, la torrija caramelizada con helado.

Basollua

Un taco de buey singular

60€ Menú de lo más completo el de esta noche en Basollua, con un crep relleno de gambas sobre salsa americana y crujiente de puerro y ensalada de boquerones sobre piperrada y hojas verdes como entrantes. Los platos fuertes serán el bacalao al horno con verduras asadas y su refrito y el taco de buey lacado a la miel y romero con parmentier de trufa. El postre será el flan de huevo de caserío con helado de vainilla y teja de almendras.