



MENÚ 1 "Montañero"

(Un primero, un segundo y un postre a elegir)

Patatas con chorizo / porrusalda.
Lentejas caseras.
Pasta bolognesa / carbonara / lasaña.
Ensalada mixta.

.....

Albóndigas en salsa.
Lomo con patatas y pimientos.
Txitxarro al horno con refrito.
Bacalao ajoarriero.

.....

Yogurt Etxarri.
Tarta helada.
Puding de pan y chocolate.
Tarta casera.

15€

(Pan, vino y agua)
(Grupos mínimos 12 personas)



MENÚ 2 "Especial"

(Un aperitivo, dos entrantes, un Segundo y un postre a elegir)

"Ferrero" de morcilla y piquillos.
Croquetón de jamón
Gelatina de Bloody Mery.

.....

Ensalada de gulas y setas.
Ensalada de pollo y beicon
Ensalada capresse.
Puerros tres salsas.
Jamón, Pan-tumaka y pimientos Padrón.
Saquito de verduras y sopa de Idiazabal.
Micuit casero y coulis de frutos bosque.
Rissotto negro de txipirones.

.....

Carrilleras salsa y "Parmentier" de patata.
Entrecot-plancha con pimientos y patatas.
Contramuslo marinado al Mole.
Merluza salsa verde.
Bacalao asado con panaderas.
Txipirones tinta.

.....

Brownie de chocolate y helado.
Panacota de dulce de leche.
Yogurt de Etxarri.
Arroz con leche.
Tarta de queso.

25€

(Pan, vino y agua)
(Grupos mínimos 6 personas)



MENÚ "Gourmet"

(Un Aperitivo, dos Entrantes, dos medios segundos y un postre a elegir)

Cuajada de Foie.
Tosta de salmón teriyaki.
Delicia de calabacín rellena.

.....

Parmentier y hongos y yema especiada.
Pulpo feria o patoli.
Ensalada de tomate & ventresca.
Ensalada de bacalao & triperrada.
Ensalada de codorniz escabechada.
Ensalada de queso de Cabra y Anacardos.
Gambas plancha.
Puerros / espárragos vinagreta.
Jamón Ibérico, pantumaka y pimientos.
Arroz con gambones.

.....

Magret de pato y coulis de frutos.
Presa ibérica, compota de higos y setas.
Cochinillo al horno.
Rabo guisado.
Tartar de salmón y aguacate.
Lubina o dorada horno & refrifo.
Bacalao Pil-pil / Club Ranero.

.....

Semifrío de turrón.
Coulant de chocolate y helado
Goxua casero.
Tabla de Idiazabal y membrillo.

35€

(Pan, vino y agua)
(Grupos mínimos 6 personas)



MENÚ "Txuletón"

(Menú para dos Personas)

Ensalada mixta o croquetas.
Chuletón 1'200 gr.
Patatas y pimientos piquillo.

.....

Goxua casero
o
Brownie de chocolate.

48€

(Pan, vino y agua)



Menú "Alubiada"

Alubia Pinta Alavesa (Puchero).
Sacramentos: chorizo, morcilla, costilla.
Berza salteada.
Piparrak en aceite.

.....

Goxua casero
o
Brownie chocolate.

20€

(Pan, vino y agua)
(Grupos mínimos 8 personas)

Los Vinos de los menús pueden ser: Tinto Rioja de año, Blanco rioja, Claro Rioja , Verdejo o Sidra

Incremento: De 5 € por menú con vino crianza o Txakoli. De 10€ por menú con vino reserva.

Todos los menús son orientativos y se pueden modificar al gusto del cliente.