*Ondorengo menuak,gutxienez 10 lagunentzat izango dira eta mahai osorako serbitzatuko dira.*

*Kopak eta kaba prezio hauetatik kanpo kobratuko dira.*

*Jatetxeak erabakiko du bere aukeren arabera zein tokitan jarri mahaia.*

*Menu hauek gutxienez ospakizun eguna baino 7 egun lehenago aukeratu beharko dira.*

Los menús detallados se servirán a un grupo mínimo de 10 personas y serán para mesa completa.

Las copas y el cava no están incluidos en estos precios.

El restaurante decidirá según su criterio la ubicación de la mesa.

El menú tendrá que ser concertado con 7 días de antelación.

MENUS 2018

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU 1**  Foie “mi cuit” elaborado en casa, con gelatina de manzana.  Croquetas de ibérico, mejillón relleno y calamares caseros.  Merluza en salsa verde con gambón  Txuleta (1kg/4) con patatas y piquillos  Postre  Bebida  Café **37** € | **MENU 2**  Jamón ibérico de bellota  Revuelto de hongos con huevos "label"  Brick de marisco y pescado con crema de cigalas  Centro de bacalao a baja temperatura con su pil-pil  Cabrito  asado con reducción de su jugo y lechuga verde  (1/2 ración)  Postre  Bebida  Café  **42** € |
| **MENU 3**  Foie “mi cuit” elaborado en casa, con gelatina de manzana.  Ensalada templada de bacalao con pimiento rojo asado  Txangurro relleno al horno  Merluza en salsa verde con gambón  Solomillo con milhojas de beicon y patata (1/2ración)  Postre  Bebida  Café **45** € | **MENU 4**  Jamón Ibérico de bellota  Ensalada templada de txangurro fresco con lechuga variada  Vieira al horno con crema de mejillón y gambas en témpura  Chipirones  troceados guisados en su tinta.  Cabrito asado con lechuga o solomillo con milhojas de beicon y patata  Postre  Bebida  Café **50,5** € |

|  |
| --- |
| [www.txertota.com](http://www.txertota.com) +10% i.v.a telf.: 943590721 |

2018 –ko MENUAK

+%10 b.e.z.

|  |  |
| --- | --- |
| **1. MENUA**  *Etxean egindako gibel “mi cuit”- a sagar gelatinarekin*  *Urdaiazpikozko kroketak, muskuilu betea eta etxeko txibi albardatuak*  *Legatza saltsa berdean ganboiarekin*  *Txuleta (kg 1/4 rentzat) patata eta pikilloekin*  *Postrea*  *Edaria*  *kafea*  **37** € | **2.MENUA**  *Iberiar ezkur urdaiazpikoa*  *Onddoen nahaskia label arraultzekin*  *Itsaski eta arrain "brick"a zigalen kremarekin*  *Makailua tenperatura baxuan bere pil-pilarekin*  *Antxume errea bere zuku  eta urazekin (razio 1/2)*  *Postrea*  *Edaria*  *kafea*  **42** € |
| **3.MENUA**  *Etxean egindako gibel “mi cuit”- a sagar gelatinarekin*  *Makailu entsalada epela piper gorri erregosiekin*  *Txangurru betea labean egiña*  *Legatza saltsa berdean ganboiarekin*  *Azpizuna patata eta hirugiar*  *milhorriarekin  (razio 1/2)*  *.*  *Postrea*  *Edaria*  *kafea* **45** € | **4.MENUA**  *Iberiar ezkur urdaiazpikoa*  *Txangurru entsalada epela uraza anitzekin*  *"Vieira" labean muskuilu krema eta ganbekin*  *Txipiroi zatituak bere tintan egiñak*  *Antxume errea edo azpizuna hirugiar eta patata milhorriarekin*  *Postrea*  *Edaria*  *kafea* **50,5** € |

|  |
| --- |
|  |

**MENU INFANTIL**

Jamón ibérico de bellota

Croquetas de jamón (4) y calamares

A elejir: Filete,pechuga de pollo o merluza frita

Postre,bebida (1 Refresco x crio)

18€

***HAURREN MENUA***

*Ezkur urdaiazpiko iberikoa*

*Urdaiazpikozko kroketak (4) eta txibiak*

*Aukeran:xerra,oilasko bularkia edo legatz frijitua*

*Postrea,edaria (errefresko 1/bakoitza)*

*18€*