*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 gambónTxuleta (1kg/4) con patatas y piquillosPostreBebida Café **37** € | **MENU 2**Jamón ibérico de bellotaRevuelto de hongos con huevos "label"Brick de marisco y pescado con crema de cigalasCentro de bacalao a baja temperatura con su pil-pilCabrito  asado con reducción de su jugo y lechuga verde  (1/2 ración)PostreBebida Café  **42** € |
| **MENU 3**Foie “mi cuit” elaborado en casa, con gelatina de manzana.Ensalada templada de bacalao con pimiento rojo asadoTxangurro relleno al horno Merluza en salsa verde con gambónSolomillo con milhojas de beicon y patata (1/2ración)PostreBebida Café **45** € | **MENU 4**Jamón Ibérico de bellotaEnsalada templada de txangurro fresco con lechuga variadaVieira al horno con crema de mejillón y gambas en témpuraChipirones  troceados guisados en su tinta.Cabrito asado con lechuga o solomillo con milhojas de beicon y patataPostreBebida 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€*