*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 2019

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU 1***Foie “mi cuit” hecho en casa, con gelatina de manzana y teja de sésamo**Croquetas cremosas de jamón ibérico (5 unid)**Bacalao asado a la parrilla sobre su pil-pil**Txuleta (1kg/4) con patatas y piquillos**...**Postre**Bebida* *Café* **42**€  | **MENU 2***Jamón ibérico de bellota**Ensalada templada  de bacalao con coulis de pimiento rojo**Piquillos rellenos de gambas y txangurro sobre salsa de chipirón**Merluza asada al horno con crema de marisco**Cabrito  asado con reducción de su jugo y lechuga verde**...**Postre**Bebida* *Café* **48** € |
| **MENU 3***Foie “mi cuit” hecho en casa, con gelatina de manzana y teja de sésamo**Brick de marisco y pescado con crema de cigalas**Revuelto de hongos**Txangurro relleno al horno**Ración de rape a la parrilla, solomillo,* *o cabrito**...**Postre**Bebida* *Café* **52**€  | **MENU 4***Jamón Ibérico de bellota**Ensalada templada de pulpo y vieira con lechuga variada**Brick de hongos y rabo con salsa de boletus**Gambas blancas a la plancha con* *crema de limón (6unid)**Merluza asada al horno con crema de marisco**Txuleta a la parrilla (1kg/4) con patatas y piquillos**...**Postre**Bebida* *Café* **59**€  |

|  |
| --- |
| [www.txertota.com](http://www.txertota.com)  **I.V.A. incluido** telf.: 943590721 |

2019 –ko MENUAK

 **B.E.Z -a barne**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. MENUA**Etxean egindako gibel “mi cuit”- a sagar gelatina eta sesamozko teilarekin Iberiar urdaiazpikozko kroketa krematsuak (5unit.)Bakailoa parrillan errea bere pil-pilarekinTxuleta (kg 1/4 rentzat) patata eta pikilloekin...PostreaEdaria Kafea **42** €  | **2.MENUA**Iberiar ezkur urdaiazpikoaBakailo entsalada epela piper gorri "coulis"-arekinGanba eta txangurruz beteriko pikilloak txipiroi saltsarekinLegatza labean egiña itsaski saltsarekinAntxume errea bere zuku  eta urazekin ...PostreaEdaria Kafea **48** €  |
| **3.MENUA**Etxean egindako gibel “mi cuit”- a sagar gelatina eta sesamozko teilarekinItsaski eta arrain brick-a zigalen kremarekinOnddoen nahaskiaTxangurru betea labean egiñaXapoa parrillan,azpizuna edo antxume erre razioa...PostreaEdaria Kafea **52** €  | **4.MENUA**Iberiar ezkur urdaiazpikoaOlagarro eta bieira entsalada epela uraza anitzekinOnddo eta isats brick-a boletus saltsarekinGanba txuriak plantxan limoizko kremarekin (6 unit)Legatza labean egiña itsaski saltsarekinTxuleta (1kg/4 rentzat) patata eta pikilloekin...PostreaEdaria Kafea **59** €  |

|  |
| --- |
|  |

**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)

**20** €

***HAURREN MENUA***

*Ezkur urdaiazpiko iberikoa*

*Urdaiazpikozko kroketak (4) eta txibiak*

*Aukeran:xerra,oilasko bularkia edo legatz frijitua*

*Postrea,edaria (errefresko 1/bakoitza)*

***20****€*