*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-pilarekin  Txuleta (kg 1/4 rentzat) patata eta pikilloekin  ...  Postrea  Edaria  Kafea **42** € | **2.MENUA**  Iberiar ezkur urdaiazpikoa  Bakailo entsalada epela piper gorri  "coulis"-arekin  Ganba eta txangurruz beteriko pikilloak txipiroi saltsarekin  Legatza labean egiña itsaski saltsarekin  Antxume errea bere zuku  eta urazekin  ...  Postrea  Edaria  Kafea **48** € |
| **3.MENUA**  Etxean egindako gibel “mi cuit”- a sagar gelatina eta sesamozko teilarekin  Itsaski eta arrain brick-a zigalen kremarekin  Onddoen nahaskia  Txangurru betea labean egiña  Xapoa parrillan,azpizuna edo antxume erre razioa  ...  Postrea  Edaria  Kafea **52** € | **4.MENUA**  Iberiar ezkur urdaiazpikoa  Olagarro eta bieira entsalada epela uraza anitzekin  Onddo eta isats brick-a boletus saltsarekin  Ganba txuriak plantxan limoizko kremarekin (6 unit)  Legatza labean egiña itsaski saltsarekin  Txuleta (1kg/4 rentzat) patata eta pikilloekin  ...  Postrea  Edaria  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****€*