*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 2020

|  |  |
| --- | --- |
| **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 de paleta ibérica de bellota.*  *Ensalada templada  de gambas con*  *crema de cítricos.*  *Brick relleno de hongos con salsa de boletus.*  *Merluza asada al horno con crema de*  *marisco (1/2).*  *Cabrito  asado con reducción de su jugo y lechuga verde (1/2).*  *...*  *Postre*  *Bebida*  *Café* **48** € |
| **MENU 3**  *Foie “mi cuit” hecho en casa, con gelatina de manzana y teja de sésamo.*  *Ensalada templada de vieiras*  *con jugo de carne.*  *Revuelto de hongos.*  *Piquillos rellenos de bacalao con*  *salsa de chipirón.*  *A elegir entre: Rape a la parrilla*  *Solomillo*  *Cabrito*  *...*  *Postre*  *Bebida*  *Café* **53**€ | **MENU 4**  *Jamón de paleta ibérica de bellota.*  *Ensalada templada de pulpo con puré de patata.*  *Changurro relleno al horno.*  *Lomo de rape con su refrito.*  *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 |

2020 –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  Ganben entsalada epela zitrikoen kremarekin  Onddoen brick-a boletus 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  Bieira entsalada epela haragi zukuarekin  Onddoen nahaskia  Bakailoz beteriko piperrak txipiroi saltasrekin  Aukeran:Xapoa parrillan  Azpizuna  Antxumea  ...  Postrea  Edaria  Kafea **53** € | **4.MENUA**  Iberiar ezkur urdaiazpikoa  Olagarro entsalada epela patata purearekin  Txangurru betea labean  Xapoaren xolomoa olio errearekin  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****€*