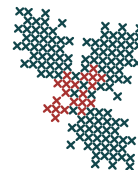


MENÚS DE NAVIDAD



MENÚ ZURIA

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

La tabla del charcutero de Lekunberri.
Ensalada surfera de Zarauz con pesto alavés.
Croquetas mixtas de jamón y mejillón tigre.
Revuelto de txistorra con patata alavesa.

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR:

Ventresca de atún del Alakrana con puerro confitado.
Bacalao al pilpil.
Costilla de txerri ibériCo con patatas alavesas y cebolla encurtida.
TaCos de txuleta, patatas fritas y pimientos asados.

POSTRE:

Torrija de brioche empapada en nata fresca con helado.

Pan de hogaza de trigo sarraceno. Mitarte crianza D. O. Rioja, sidra Saizar, txakoli Ameztoi D. O. Gipuzkoa o Pradorey Roble D. O. Ribera de Duero (1/2 botella por persona). Café.

39,50 €

ATENCION / ADI EGON

Si te tomas la primera copa con nosotros, a la segunda te invitamos (misma consumición que la primera, la segunda copa no será aplicable a otro comensal). Menús disponibles desde el 1/12/21 hasta el 9/01/22. Consulta la disponibilidad para fechas anteriores. Los precios incluyen IVA. Los menús se sirven a mesa completa. Para mesas de 8 o más comensales únicamente disponibles menús zuria & gorria (sin disponibilidad de carta).

perretxiCo

taberneros y pintxoCultores

MENÚ GORRIA

APERITIVO:

Turrón de foie con yogur colado del caserío de los Goenaga y almendras tostadas.

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

Steak tartar de txuleta con aliño truffé, Idiazabal y almendras tostadas.
Croquetas cremosas de jamón ibériCo.
Alcachofas fritas con kristal de euskaltxerri y mahonesa de trufa.
Revuelto de seta de temporada con nuestra patata alavesa y jamón.

PLATOS PRINCIPALES:

Bacalao al pilpil (1/2 ración).
Costilla de txerri ibériCo con patatas alavesas y cebolla encurtida (1/2 ración).

POSTRE:

Torrija de brioche empapada en nata fresca con helado.

Pan de hogaza de trigo sarraceno. Mitarte crianza D. O. Rioja, sidra Saizar, txakoli Ameztoi D. O. Gipuzkoa o Pradorey Roble D. O. Ribera de Duero (1/2 botella por persona). Café.

45,50 €



INFO Y RESERVAS:

www.perretxiCo.es

