perretxiCo

FLEMING

40°27'36.5"N 3°40'46.5"O

MENÚ DEL DÍA

LUNES A VIERNES DE 13:00 A 15:30 H

— EXCEPTo FESTIVOS —

EMPIEZA CON

- Media de jamón ibérico de Jabugo cortado a cuchillo +12,50€
- Croquetas cremosas de jamón ibérico (2uds) +2,90€
- Zamburiña asada a la Donostiarra (1ud) +3€

PRIMEROS (A ELEGIR)

- Ensalada ilustrada con tomate de temporada, huevo cocido, atún y cebolla encurtida
- Salmorejo de frutos rojos con jamón, huevo cocido y cebolla frita
- Tallarines vas...cochinos salteados con verduritas
- Salteado de calabacín con verduritas y cerdo
- Arroz cremoso a la marinera con chipirones +3,95€
- Alcachofas fritas con mahonesa de trufa y panceta Euskaltxerri +3,95€

SEGUNDOS (A ELEGIR)

- Escalopines de pechuga de pollo asada con salsa de queso Idiazabal y patatas fritas
- Revuelto de huevos camperos con jamón y patatas rústicas
- Solomillo de cerdo a la plancha acompañado de salteado de verduras
- Timbal de bacalao encebollado al pil pil con patatas asadas
- Carrilleras guisadas al vino tinto con patatas fritas +5.50€
- Txangurro gratén a la Donostiarra +5.50€

POSTRE (A ELEGIR)

- Yogur cremoso de caserío con granola y mermelada
- Dalki de chocolate cremoso y nata
- Helado de vainilla con sopa de toffe
- Fruta del día (Consulta a nuestros taberneros)
- Café Colombia 5 alturas
- Torrija de brioche empapada en nata caramelizada con sopa de toffe + 3.25€

perretxiCo #somospintxocultores

16,50€

Por persona. IVA incluido. Pan de hogaza y agua.
Caña,refresco, copa de vino tinto o rosado de bodegas Mitarte, Bitacora Verdejo

ALÉRGENOS

perretxiCo

FLEMING

40°27'36.5"N 3°40'46.5"O

MENÚ DEL DÍA

LUNES A VIERNES DE 13:00 A 15:30 H

— EXCEPTo FESTIVOS —

EMPIEZA CON

- Media de jamón ibérico de Jabugo cortado a cuchillo +12,50€
- Croquetas cremosas de jamón ibérico (2uds) +2,90€
- Zamburiña asada a la Donostiarra (1ud) +3€

PRIMEROS (A ELEGIR)

- Ensalada de tomate de temporada con vinagreta de piparras
- CortadiCo de Atún de Bermeo con vinagreta cítrica de tomate y almendras laminadas
- Maccaroni al Idiazabal con tomate confitado
- Salteado de verduras de temporada con panceta Euskaltxerri y mojo vasco
- Carpaccio de Txuleta con mahonesa trufé, mostaza, queso de oveja latxa y almendras tostadas +3,95€
- Alcachofas fritas con mahonesa de trufa y panceta Euskaltxerri +3,95€

SEGUNDOS (A ELEGIR)

- Pechuga de pollo laminada con aliño Perrens y patatas fritas
- Revuelto de txistorra con patatas rústicas
- Atún de Bermeo asado con tomate picantito
- Confit de muslitos de pato con reducción de sidra y patatas fritas
- Entrecotte de vacuno mayor de ganaderías vascas con patatas fritas y pimientos del país +6€
- Bacalao al pil pil con pisto de verduritas +5.50€

POSTRE (A ELEGIR)

- Yogur cremoso de caserío con granola y mermelada
- Dalki de chocolate cremoso y nata
- Helado de vainilla con sopa de toffe
- Fruta del día (Consulta a nuestros taberneros)
- Café Colombia 5 alturas
- Torrija de brioche empapada en nata caramelizada con sopa de toffe + 3.25€

perretxiCo #somospintxocultores

16,50€

Por persona. IVA incluido. Pan de hogaza y agua.
Caña,refresco, copa de vino tinto o rosado de bodegas Mitarte, Bitacora Verdejo

ALÉRGENOS