

MENÚ 1

A COMPARTIR (mín 4 pax):

Antxoas

Canutillos de berenjenas rellenos
de atún de la almadraba

Morcilla de Gernika con
huevo escalfado

Queso curado en manteca de
cerdo ibérico (480 días de curación)

Calamares en su tinta con arroz

San Jacobo con patatas

Merluza vasca andaluza

POSTRES

Postres caseros individuales a elección

BODEGA

COCINA VASCA ANDALUZA

Vino Tinto de la Casa "Señorío de Urarte", vino
Blanco "Castillo de San Diego ó Maestrante", agua,
cerveza de barril y refrescos)

- *CONSUMICIONES EN BARRA
NO INCLUIDAS EN EL PRECIO
- *UN PLATO POR CADA 4 PAX.
- *UNA BOTELLA DE VINO POR
CADA 2 PAX.
- *GRUPOS MÍNIMOS 4 PAX.

40€
Por PAX.
(IVA incluido)

MENÚ 2

A COMPARTIR (mín 4 pax):

Antxoas

Mollejas de cordero a la plancha

Ensalada de atún madurado

Gambas al ajillo/plancha

Carrillada Ibérica en salsa

Cachopo de ternera

Chuletón Vacuno Mayor

POSTRES

Postres caseros individuales a elección

ATXURI

BODEGA

Vino Tinto de la Casa "Señorío de Urarte",
vino Blanco "Castillo de San Diego ó Maestrante",
agua, cerveza de barril y refrescos)

*CONSUMICIONES EN BARRA
NO INCLUIDAS EN EL PRECIO
*UN PLATO POR CADA 4 PAX.
*UNA BOTELLA DE VINO POR
CADA 2 PAX.
*GRUPOS MÍNIMOS 4 PAX.

44€
Por PAX.
(IVA incluido)

MENÚ 3

A COMPARTIR (mín 4 pax):

Antxoas

**Ventresca a la plancha de atún de almadraba
Almejas al Tio Pepe**

Calamares rellenos en su tinta con arroz

Gambas al ajillo/plancha

Bacalao a la andaluza

Merluza Vasca Atxuri con gambas

POSTRES

Postres caseros individuales a elección

BODEGA

**Vino Tinto de la Casa "Señorío de Urarte",
vino Blanco "Castillo de San Diego ó Maestrante",
agua, cerveza de barril y refrescos)**

***CONSUMICIONES EN BARRA**

NO INCLUIDAS EN EL PRECIO

***UN PLATO POR CADA 4 PAX.**

***UNA BOTELLA DE VINO POR
CADA 2 PAX.**

***GRUPOS MÍNIMOS 4 PAX.**

45€

Por PAX.

(IVA incluido)