

Menú MAIT'ETXU

4 pintxos por persona:

Esta es nuestra propuesta, si preferís los podéis elegir vosotros (los mismos para todos)

- Hamburguesita a la brasa con cebolla
- Queso brie gratinado con confitura de tomate y olivada
- Txistorra de Tafalla
- Bacalao a la muselina suave de ajos gratinado

A compartir cada 5 personas:

- Alcachofas de Mendavia rebozadas con salsa romescu
- Abanico ibérico a la brasa
- Croquetas de la amuma Maite (jamón ibérico, bacalao, pollo)
- Chorizo picante de León
- Las Bravas del Baserri
- Pan con tomate

Postre:

- Tarta Tatin con helado de Canela de Ceilán
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Pantxineta (hojaldre con almendras relleno de crema)
- Sorbete de limón
- Goxua alavés

Precio por persona: 26,75 € IVA incluido



MAITEA

Bebidas:

1 una botella cada 3 personas a elegir entre:

Viña Pomal Crianza
(D.O.C. Rioja)

Txakolí Zudugarai
(D.O. Getariako txakolina)

Castillo de Monjardín rosado de lágrima
(D.O. Navarra)

Sidra Natural Eula
(Urnieta)

CVNE Buenos Días Verdejo
(D.O. Rueda)

Agua de Veri, toda la que haga falta

Café:

Expresso, cortado, café con leche, carajillos e infusiones

Calle Casanova, 155

(entre París y Còrsega)

Barcelona

Tf. (+34) 93 439 51 07

www.maitea.es

Menú KARLOTO

4 pintxos por persona:

Esta es nuestra propuesta, si preferís los podéis elegir vosotros (los mismos para todos)

- Hamburguesita a la brasa con cebolla pochada
- Queso brie gratinado con confitura de tomate y olivada
- Txistorra de Tafalla
- Bacalao a la muselina suave de ajos gratinado

A compartir cada 5 personas:

- Alcachofas de Mendavia rebozadas con salsa romescu para mojar
- Txuletón de vacuno mayor madurado con patatas fritas (400 gr.)
- Pimientos del piquillo confitados a la leña
- Sardinas ahumadas
- Croquetas de jamón ibérico de bellota
- Las Bravas del Baserri
- Pan con tomate

Postre:

- Tarta Tatin con helado de Canela de Ceilán
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Pantxineta (hojaldre con almendras relleno de crema)
- Sorbete de limón
- Goxua alavés

Precio por persona: 31,95 € IVA incluido

PINTXOS (para los tres menús y los mismos para todo el grupo)

MENÚ TRINKETE

4 Pintxos a escoger entre fríos y calientes

MENÚ REMONTE

6 Pintxos a escoger entre fríos y calientes

MENÚ PELOTARI

4 + Surtido de embutidos artesanos y queso:
Chorizo de León. Butifarra de Cal Rovira.
Queso Idiazábal de pastor. Pan con tomate.

SEGUNDO PLATO (a escoger entre los de la lista)

MENÚ TRINKETE:

- Croquetas de jamón ibérico de bellota, bacalao o ceps.
- Abanico ibérico a la brasa con patatas fritas.
- Muslo de pollo deshuesado a la brasa con patatas fritas.
- Carrilleras ibéricas a la brasa con patatas fritas.
- Callos a la vasca.
- Huevos fritos con txistorra de Arbizu y patatas fritas.
- Manitas de cerdo en salsa de setas.
- Potxas a la vasca.
- Tiras de pollo rebozadas con salsa de mostaza y miel.
- Carrillera de vacuno mayor en salsa de vino de la Rioja alavesa.
- Ensalada Nicolasa con manzana, queso de cabra y vinagreta de moras.
- Ensalada Tamborrada con Idiazábal rallado, frutos secos y vinagreta de miel.

MENÚ REMONTE:

- Croquetas de jamón ibérico de bellota, bacalao o ceps.
- Abanico ibérico a la brasa con patatas fritas.
- Muslo de pollo deshuesado a la brasa con patatas fritas.
- Carrilleras ibéricas a la brasa con patatas fritas.
- Callos a la vasca.
- Huevos fritos con txistorra de Arbizu y patatas fritas.
- Manitas de cerdo en salsa de setas.
- Potxas a la vasca.
- Tiras de pollo rebozadas con salsa de mostaza y miel.
- Carrillera de vacuno mayor en salsa de vino de la Rioja alavesa.
- Ensalada Nicolasa con manzana, queso de cabra y vinagreta de moras.
- Ensalada Tamborrada con Idiazábal rallado, frutos secos y vinagreta de miel.

MENÚ PELOTARI:

- Txuletón de 400 gr. de vacuno mayor madurado, con patatas fritas.
- Abanico ibérico a la brasa, con patatas fritas.
- Bacalao a la muselina suave de ajos.
- Bacalao a la vizcaína.
- Chuletitas de lechazo a la brasa con patatas fritas.
- Merluza de pintxo al horno de leña con refrito de ajos.
- Manitas de cerdo con salsa de setas.
- Gambas al ajillo.
- Huevos fritos con chistorra y patatas fritas.
- Potxas a la vasca.
- Tiras de pollo rebozadas con salsa de mostaza y miel.
- Carrillera de vacuno mayor en salsa de vino de la Rioja alavesa.
- Ensalada Nicolasa con manzana, queso de cabra y vinagreta de moras.
- Ensalada Tamborrada con Idiazábal rallado, frutos secos y vinagreta de miel.

POSTRES (para los tres menús)

- **Goxua alavés:** nata, bizcocho borracho y crema quemada.
- **Tarta tatín** de manzana con helado de canela de Ceilán.
- **Brownie** de chocolate con helado de vainilla de Tahití.
- **Pantxineta guipuzcoana:** hojaldre con almendras relleno de crema.
- **Sorbete de limón.**
- + **Café, cortado, carajillo o infusión.**

BEBIDAS (Una botella cada 3 personas)

- **Viña Pomal Crianza** (D.O.C. Rioja)
- **Zudugarai** (D.O. Getariako Txakolina)
- **Castillo de Monjardín** Rosado de lágrima (D.O. Navarra)
- **Sidra Natural Eula** (Urnieta)
- **CVNE Buenos Días Verdejo** (D.O. Rueda)
- **Agua de Veri** (toda la necesaria)

TRINKETE:

Precio por persona:
27,75 €
(IVA incluido)

REMONTE:

Precio por persona:
31,50 €
(IVA incluido)

PELOTARI:

Precio por persona:
42,00 €
(IVA incluido)