

# Menú MAITETXU

## 4 pintxos por persona:

*Esta es nuestra propuesta, si preferís los podéis elegir vosotros aquí (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 gratinada

## A compartir cada 5 personas:

- Alcachofas de Mendavia rebozadas con salsa romescu
- Abanico ibérico a la brasa
- Croquetas de la amuma Maite que pueden ser de...  
(jamón ibérico, bacalao, ceps, rustido, cecina y queso Idiazábal)
- Chorizo picante de León
- Las Bravas del Baserri
- Pan con tomate

## Postre elige cada uno el suyo:

- Goxua alavés
- Oreo Cheesecake
- Lingote de chocolate y avellanas
- Piña natural infusionada con lima, coco y menta
- Sorbete de limón

## Bebidas:

- Agua de Veri toda la que haga falta
- Una botella de vino o jarra 1,3 l. de cerveza / clara Damm cada 3 personas  
(Viña Pomal crianza, Txakolí Zudugaray, Luna Blanca Verdejo, Castillo de Monjardín Rosado...)
- Cafés, cortados y carajillos.

Precio por persona: 27,95 € IVA incluido

# Menú KARLOTO

## 4 pintxos por persona:

*Esta es nuestra propuesta, si preferís los podéis elegir vosotros aquí (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 gratinada

## A compartir cada 5 personas:

- Tortilla de bacalao
- 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
- Croquetas de jamón la amuma Maitea que pueden ser de... (jamón ibérico, bacalao, ceps, rustido, cecina y queso Idiazábal)
- Las Bravas del Baserri
- Pan con tomate

## Postre elige cada uno el suyo:

- Goxua alavés
- Oreo Cheesecake
- Lingote de chocolate y avellanas
- Piña natural infusionada con lima, coco y menta
- Sorbete de limón

## Bebidas:

- Agua de Veri toda la que haga falta
- Una botella de vino o jarra 1,3 l. de cerveza / clara Damm cada 3 personas (Viña Pomal crianza, Txakolí Zudugaray, Luna Blanca Verdejo, Castillo de Monjardín Rosado...)
- Cafés, cortados y carajillos.

Precio por persona: 32.95 € IVA incluido

# Menú TRINKETE

## 4 pintxos por persona:

*Esta es nuestra propuesta, si preferís los podéis elegir vosotros aquí (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 gratinada

## Cada uno elige su segundo plato:

- Tortilla de bacalao
- Croquetas de jamón ibérico de bellota ó de bacalao, de ceps, de rustido...
- Abanico ibérico a la brasa con patatas fritas.
- Muslo de pollo deshuesado a la brasa con patatas fritas.
- Arrautxes del sacristán.
- Patata enmascarada del Berguedà con huevos fritos.
- Ajoarriero de bacalao.
- Chipironcitos en su tinta.
- Carrilleras ibéricas a la brasa con patatas fritas.
- Callos a la vasca con garbanzos
- Huevos fritos con txistorra de Arbizu y patatas fritas.
- Potxas a la vasca.
- Tiras de pollo rebozadas con salsa de mostaza y miel.
- Tortilla de rossinyols con butifarra del perol de Cal Rovira.
- Ensalada Mutriku con queso de cabra a la plancha, piñones tostados y pasas.
- Ensalada Tamborrada con Idiazábal rallado, y frutos secos.

## Y su Postre:

- Goxua alavés
- Oreo Cheesecake
- Lingote de chocolate y avellanas
- Piña natural infusionada con lima, coco y menta
- Sorbete de limón

## Bebidas:

- Agua de Veri toda la que haga falta
- Una botella de vino o jarra 1,3 l. de cerveza / clara Damm cada 3 personas (Viña Pomal crianza, Txakolí Zudugaray, Luna Blanca Verdejo, Castillo de Monjardín Rosado...)
- Cafés, cortados y carajillos.

Precio por persona: 29.50 € IVA incluido

# Menú REMONTE

## 4 pintxos por persona:

***Esta es nuestra propuesta, si preferís los podéis elegir vosotros aquí (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 gratinada

## Cada uno elige su segundo plato:

- Tortilla de bacalao
- Croquetas de jamón ibérico de bellota ó de bacalao, de ceps, de rustido...
- Abanico ibérico a la brasa con patatas fritas.
- Muslo de pollo deshuesado a la brasa con patatas fritas.
- Arrautxes del sacristán.
- Patata enmascarada del Berguedà con huevos fritos.
- Ajoarriero de bacalao.
- Chipironcitos en su tinta.
- Carrilleras ibéricas a la brasa con patatas fritas.
- Callos a la vasca con garbanzos
- Huevos fritos con txistorra de Arbizu y patatas fritas.
- Potxas a la vasca.
- Tiras de pollo rebozadas con salsa de mostaza y miel.
- Tortilla de rossinyols con butifarra del perol de Cal Rovira.
- Ensalada Mutriku con queso de cabra a la plancha, piñones tostados y pasas.
- Ensalada Tamborrada con Idiazábal rallado, y frutos secos.

## Y su Postre:

- Goxua alavés
- Oreo Cheesecake
- Lingote de chocolate y avellanas
- Piña natural infusionada con lima, coco y menta
- Sorbete de limón

## Bebidas:

- Agua de Veri toda la que haga falta
- Una botella de vino o jarra 1,3 l. de cerveza / clara Damm cada 3 personas (Viña Pomal crianza, Txakolí Zudugaray, Luna Blanca Verdejo, Castillo de Monjardín Rosado...)
- Cafés, cortados y carajillos.

Precio por persona: 32.95 € IVA incluido

# Menú Pelotari

## 1 tabla de embutidos artesanos

*con pan con tomate cada 5 personas*

## 4 pintxos por persona:

***Esta es nuestra propuesta, si preferís los podéis elegir vosotros aquí (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 gratinada

## Cada uno elige su segundo plato:

- Txuletón de 400 gr. de vacuno mayor madurado, con patatas fritas.
- Chuletitas de lechazo a la brasa con patatas fritas.
- Manitas de cerdo en salsa de setas.
- Zarzuela de pescado
- Tortilla de bacalao
- Croquetas de jamón ibérico de bellota ó de bacalao, de ceps, de rustido...
- Abanico ibérico a la brasa con patatas fritas.
- Muslo de pollo deshuesado a la brasa con patatas fritas.
- Arrautxes del sacristán.
- Patata enmascarada del Berguedà con huevos fritos.
- Ajoarriero de bacalao.
- Chipironcitos en su tinta.
- Carrilleras ibéricas a la brasa con patatas fritas.
- Callos a la vasca con garbanzos
- Huevos fritos con txistorra de Arbizu y patatas fritas.
- Potxas a la vasca.
- Tiras de pollo rebozadas con salsa de mostaza y miel.
- Tortilla de rossinyols con butifarra del perol de Cal Rovira.
- Ensalada Mutriku con queso de cabra a la plancha, piñones tostados y pasas.
- Ensalada Tamborrada con Idiazábal rallado, y frutos secos.

## Y su Postre:

- Goxua alavés
- Oreo Cheesecake
- Lingote de chocolate y avellanas
- Piña natural infusionada con lima, coco y menta
- Sorbete de limón

## Bebidas:

- Agua de Veri toda la que haga falta
- Una botella de vino o jarra 1,3 l. de cerveza / clara Damm cada 3 personas (Viña Pomal crianza, Txakolí Zudugaray, Luna Blanca Verdejo, Castillo de Monjardín Rosado...)
- Cafés, cortados y carajillos.

Precio por persona: 44.00 € IVA incluido