



Esta es nuestra propuesta de menús para grupos:

-No aceptamos reservas de más de 10 personas sin menú de grupo.

-Del 11 al 27 de Diciembre de 2021 sólo estarán disponibles los menús adjuntos:

Maitetxu, Caga Tió, Pastoret y Aizkolari.

-Los menús sólo se servirán a mesa completa.

-El mismo menú se servirá para todos los comensales.

-Si el menú incluye pintxos los podéis elegir vosotros pero deben ser los mismos para todos.

-Si hay alguna persona con alergias o intolerancias podrá comer a la carta, pero el resto de comensales deberán hacer el menú.

-Las personas vegetarianas también podrán comer a la carta.

-Serviremos el menú cuando estén todos los comensales en la mesa.

-Todos los menús incluyen pan, toda el agua necesaria y cafés.

-Los menús no incluyen barra libre. Las bebidas que se sirvan y no estén incluidas se cobrarán a mayores. Los refrescos no están incluidos.

-Los precios incluyen IVA.

-PAGA Y SEÑAL 10€ POR PERSONA (en una sola transferencia)

MAITETXU



4 pintxos por persona:

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

- 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 en el centro de la mesa:

- Alcachofas de Mendavia rebozadas con salsa romescu
- Abanico ibérico a la brasa
- Croquetas de la amuma Maite que pueden ser de...
(jamón ibérico, 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
- Queso Idiazábal con membrillo y nueces.
- Pantxineta guipuzkoana.
- Sorbete de limón

Bebidas: No incluye cava.

- 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, Sidra de Astigarraga Zapiaín...)
- Cafés, cortados y carajillos.

Precio por persona: 33.25 € IVA incluido

CAGA TIÓ



4 pintxos por persona:

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

- 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 en el centro de la mesa:

- Huevos fritos con txistorra de Arbizu y patatas fritas.
- Alcachofas de Mendavia rebozadas con salsa romesco
- Abanico ibérico a la brasa
- Croquetas de la amuma Maite que pueden ser de...
(jamón ibérico, ceps, rustido, cecina y queso Idiazábal)
- Bull de Cal Rovira
- Las Bravas del Baserri
- Pan con tomate

Postre elige cada uno el suyo:

- Goxua alavés
- Queso Idiazábal con membrillo y nueces.
- Pantxineta guipuzkoana.
- Sorbete de limón

Bebidas: Incluye cava Vilarnau Brut Reserva (1 botella cada 5 personas)

- 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, Sidra de Astigarraga Zapiaín...)
- Cafés, cortados y carajillos.

Precio por persona: 37.95 € IVA incluido

PASTORET



4 pintxos por persona:

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

- 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 en el centro de la mesa:

- Txuletón de vacuno mayor madurado (500 gr) con patatas fritas
- Pimientos del piquillo confitados a la leña
- Alcachofas de Mendavia rebozadas con salsa romescu para mojar
- Croquetas de jamón la amuma Maitea que pueden ser de...
(jamón ibérico, ceps, rustido, cecina y queso Idiazábal)
- Las Bravas del Baserri
- Bull de Cal Rovira
- Pan con tomate

Postre elige cada uno el suyo:

- Goxua alavés
- Queso Idiazábal con membrillo y nueces.
- Pantxineta guipuzkoana.
- Sorbete de limón

Bebidas: Incluye cava Vilarnau Brut Reserva (1 botella cada 5 personas)

- 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, Sidra de Astigarraga Zapiaín...)
- Cafés, cortados y carajillos.

Precio por persona: 42.00 € IVA incluido

AIZKOLARI



2 pintxos por persona:

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

- Txistorra de Tafalla
- Bacalao a la muselina suave de ajos gratinada

A compartir cada 5 personas en el centro de la mesa:

- Pan con tomate
- Bull de Cal Rovira
- Txuletón de vacuno mayor madurado (750 gr) con patatas fritas
- Pimientos del piquillo confitados a la leña
- Ajoarriero de bacalao y gambas.
- Croquetas de jamón la amuma Maitea que pueden ser de... (jamón ibérico, ceps, rustido, cecina y queso Idiazábal)
- Las Bravas del Baserri
- Pre postre: queso Idiazábal de pastor con membrillo y nueces.

Postre elige cada uno el suyo:

- Goxua alavés
- Queso Idiazábal con membrillo y nueces.
- Pantxineta guipuzkoana.
- Sorbete de limón

Bebidas: No incluye cava.

- 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, Sidra de Astigarraga Zapiaín...)
- Cafés, cortados y carajillos.

Precio por persona: 42.50 € IVA incluido