



Gastronómico Churrut

Para empezar...

Ensalada templada de queso de cabra, pasas, nueces y vinagreta de miel

Crujiente de hongos y verduritas al Pedro Ximénez

Pimiento relleno de chipirón Begihaundi y su tinta

Segundo a escoger...

Carrilleras ibéricas al vino tinto

Secreto ibérico a baja temperatura con pimientos del piquillo

Merluza a la plancha con patatas panadera

Chipirones a la plancha con pimientos de padrón

Nuestros Postres Caseros a escoger...

Tarta de manzana al horno

Helados variados

Hojaldre casero relleno de crema o nata

Crema de yogurt con chutney de mango y coulis de frambuesa

Coulant de Chocolate

Vinos de la Casa, aguas y café

Precio: 30 € + 10% IVA