



Menú Especial Churrut

(Julio - Agosto 2024 - De lunes a viernes a mediodía, excepto festivos)

Para empezar, para elegir...

- Surtido de ibéricos de la casa con pan cristal (Supl. 3€)
- Pastel de pescado y gambas con salsa rosa
- Ensalada landesa (mollejas, jamón de pato, tocino ibérico y picatostes)
- Ensalada de queso de cabra con nueces, pasas y vinagreta de higos
- Espárragos dos salsas
- Tomate de caserío con atún, guindillas y aceitunas
- Sopa de pecado
- Verduras salteadas con jamón y lascas de parmesano
- Canelones gratinados rellenos de hongos
- Fritos variados de la casa (Supl. 3€)
- Salmon (casero) marinado al eneldo (Supl. 3€)
- Octavillo de antxoas con tostas (Supl. 3€)
- Láminas de atún (Supl. 3€)

Segundos a escoger...

- Bonito de Hondarribi con tomate
- Lubina con panaderas
- Chipirones a la plancha con pimientos del Padrón (Supl. 3€)
- Ceviche peruano (Supl. 3€)
- Pulpo a la gallega (Supl. 3€)
- Rape al horno con panaderas (Supl. 3€)
- Entrecot con piquillos (Supl. 3€)
- Secreto ibérico a baja temperatura
- Crujiente de manitas con hongos
- Magret de pato con salsa Pedro Ximenez
- Codillo al horno
- Delicias de pato con compota de manzana

Nuestros postres caseros a elegir...

- Flan con nata
- Pastel Vasco
- Milhojas con crema
- Tarta de manzana
- Xamingoño
- Helados variados
- Macedonia de frutas
- Tarta de queso
- Coulant de chocolate (Supl. 3€)
- Torrija caramelizada (Supl. 3€)