

Sidrería NAVIDAD

APERITIVOS

CROQUETÓN de ternasco D.O. Aragón.

Virutas de TORREZNO de Soria sobre panaderas.

Tosta de pan con tradicional TORTILLA de Bacalao & piparras.

ENTRANTES AL CENTRO

CARPACCIO de vacuno & queso BURRATA, con vinagreta de frutos secos.

Finas láminas de redondo de vacuno, queso Burrata, taquitos de anchoa y vinagreta de frutos secos & miel.

CRÊPES de pasta filo rellena de Hongos sobre crema trufada.

SEGUNDO A ELEGIR

PLUMA de cerdo Ibérico a la brasa.

ENTRAÑA de vacuno & Chimichurri argentino.

CARRILLERAS Ibéricas guisadas al vino tinto.

GRAN CANELÓN de Ternera al Idiazábal.

Lomo de BACALAO FRITO & pimientos del Padrón.

MAGRET de PATO a la brasa, parmentier & frutos rojos • 3,00€/supl.

Lomo de ATÚN ROJO en "Tataky" con sésamo & soja • 3,00€/supl.

SOLOMILLO de vacuno a la brasa • 7,00€/supl.

ENTRECOTE de vacuno a la brasa • 7,00€/supl.

TXULETÓN madurado de vaca 1kilo • para 2 pax. • 7,00€/supl./p*

PATA DE PULPO a la brasa & torrezno • 7,00€/supl.

POSTRE A ELEGIR

TARTA de QUESO natural al estilo donostiarra.

Tarta SACHER de chocolate negro.

BRIOCHELLE, torrija de pan de brioche sobre crema inglesa.

BODEGA

SIDRA AL TXOTX.

Disfruta de sidra sin límites directamente de las kupelas, no incluye botellas.

Pan & Agua.

VINO tinto, blanco & rosado de Rioja Alavesa.

CAFÉ & INFUSIONES

* INFÓRMANOS DE LAS POSIBLES INTOLERANCIAS ALIMENTÁRIAS.

45,90€ POR PERSONA.
IVA INCLUIDO.

• MENÚ ÚNICAMENTE DISPONIBLE DESDE 12 DE DICIEMBRE 2025 AL 07 DE ENERO 2026 •

• MENÚ INDIVIDUAL • MÍNIMO 2 COMENSALES • NO SE PERMITE COMPARTIR.

BEGIRIS
Sidrería | Sagardotegía

Vegetal NAVIDAD

APERITIVOS

CROQUETAS veganas de vegetales*.

Flor de ALCACHOFA confitada & crujiente de cebolla*.

CRÊPE de pasta filo rellena de Hongos & crema trufada**.

ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de TOMATE seco italiano & BURRATA**.

Brotes de canónigos & rúcula, tomate seco italiano, queso Burrata, vinagreta de frutos secos & miel.

PATATAS asadas & tiras de HEÛRA con salsa de mojo picón*.

SEGUNDO A ELEGIR

Tradicionales ALUBIAS de Tolosa & piparras*.

RISOTTO de hongos & queso Parmesano**.

FOCACCIA con vegetales a la brasa*.

LASAÑA de pisto de verduras gratinada.

HABITAS BABY confitadas & huevo a baja temperatura**.

YEMAS DE ESPÁRRAGO blanco gratinados al queso azul.

Queso CAMEMBERT caliente con frutos secos, pimienta rosa & miel.

Salteado de HONGOS con huevo pochê al parmesano**.

POSTRE A ELEGIR

Tarta VEGANA, bizcocho de plátano*.

PANTXINETA, mil hojas de crema típico vasco.

Tarta SACHER de chocolate negro.

TARTA de QUESO natural o con arándanos.

BODEGA

SIDRA AL TXOTX.

Disfruta de sidra sin límites directamente de las kupelas, no incluye botellas.

Pan & Agua.

VINO tinto, blanco & rosado de Rioja Alavesa.

CAFÉ & INFUSIONES

* PRODUCTO VEGANO.

** ADAPTABLE A PRODUCTO VEGANO.

45,90€ POR PERSONA.
IVA INCLUIDO.

• MENÚ ÚNICAMENTE DISPONIBLE DESDE 12 DE DICIEMBRE 2025 AL 07 DE ENERO 2026 •

• MENÚ INDIVIDUAL • MÍNIMO 2 COMENSALES • NO SE PERMITE COMPARTIR.

BEGIRIS
Sidrería | Sagardotegía

CONDICIONES GENERALES

Christmas

2025

12, 13, 19, 20

DICIEMBRE

Para la realización de la confirmación en firme de las reservas realizadas los días:
12, 13, 19, 20 de diciembre del 2025

Será necesario realizar un pago a cuenta con una anterioridad mínima de 15 días, por un importe de 5,00€ por comensal, si llegada esa fecha no se ha realizado el pago a cuenta la reserva será cancelada.

Condiciones de cancelación:

Podrás modificar el número de comensales de tu reserva sin penalización hasta 48 horas antes, con un máximo de 2 comensales por reserva.

La cancelación completa de la reserva con lleva a la penalización por el importe total del pago a cuenta.

La diferencia de comensales el día de la reserva será penalizada con 10€ por comensal.

IBAN: ES47 2085 0365 9803 3016 6482

La kupela gastronómica 2004 S.L.

Bizum • 691660055 •