

Sidrería NAVIDAD

APERITIVOS

ANTXOA del Cantábrico sobre tosta de pan.

TXORICITOS a sidra.

CRÊPE de pasta filo rellena de Hongos & crema trufada.

ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de TOMATE seco italiano & BURRATA.

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

Tradicional TORTILLA de Bacalao & piparras.

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.

JARRETE de ternasco asado a baja temperatura • 3,00€/supl.

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

SOLOMILLO de vacuno a la brasa • 6,00€/supl.

T-BONE de vacuno a la brasa (entrecote & solomillo) • 6,00€/supl.

TXULETÓN madurado de vaca 1kilo • para 2 pax. • 6,00€/supl./p*

PATA DE PULPO a la brasa & torrezno • 6,00€/supl.

POSTRE A ELEGIR

Tarta SACHER de chocolate negro.

PANTXINETA, mil hojas de crema típico vasco.

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 D.O. Calatayud "BRUXÓN" Garnacha & Sirah.

CAFÉ & INFUSIONES

* INFÓRMANOS DE LAS POSIBLES INTOLERANCIAS ALIMENTÁRIAS.

40,90€ POR PERSONA.
IVA INCLUIDO.

- MENÚ ÚNICAMENTE DISPONIBLE DESDE 15 DE DICIEMBRE 2023 AL 07 DE ENERO 2024 •
- MENÚ INDIVIDUAL • MÍNIMO 2 COMENSALES • NO SE PERMITE COMPARTIR.

BEGIRIS
Sidrería | Sagardotegía

Vegetal NAVIDAD

APERITIVOS

Mini 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**.

Brotos 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 D.O. Calatayud "BRUXÓN" Garnacha & Sirah.

CAFÉ & INFUSIONES

* PRODUCTO VEGANO.

** ADAPTABLE A PRODUCTO VEGANO.

40,90€ POR PERSONA.
IVA INCLUIDO.

• MENÚ ÚNICAMENTE DISPONIBLE DESDE 15 DE DICIEMBRE 2023 AL 07 DE ENERO 2024 •

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

BEGIRIS
Sidrería | Sagardotegía

menú SIDRERÍA

ENTRANTES AL CENTRO AÑADE • 1 • MÁS • 2,50€

TXORICITOS a la sidra.

COGOLLOS de Tudela, BOQUERONES & ANT XOAS.

Cogollos de Tudela, matrimonio de boquerones & antxoas con piquillos asados, zanahoria y cebolla morada.

Tradicional TORTILLA de BACALAO.

SEGUNDO A ELEGIR

CARRILLERAS Ibéricas guisadas al vino tinto.

GRAN CANELÓN de Ternera al Idiazábal.

PLUMA de cerdo Ibérico a la brasa.

ENTRAÑA de vacuno & Chimichurri argentino.

TXIPIRONES guisados en su tinta.

Takos de BACALAO FRITOS & pimientos del Padrón.

JARRETE de ternasco asado a baja temperatura • 3,00€/supl.

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

SOLOMILLO de vacuno a la brasa • 6,00€/supl.

T-BONE de vacuno a la brasa (entrecote & solomillo) • 6,00€/supl.

TXULETÓN madurado de vaca 1kilo • para 2 pax. • 6,00€/supl./p*

PATA DE PULPO a la brasa & torrezno • 6,00€/supl.

POSTRE A ELEGIR

Tarta SACHER de chocolate negro.

PANTXINETA, mil hojas de crema típico vasco.

TARTA de QUESO natural o con arándanos.

QUESO CURADO de oveja con membrillo & nueces.

BODEGA

SIDRA AL TXOTX.

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

*Añade vino D.O. Calatayud • 7,00€/botella • 4,00€/ menú mesa completa.

*Añade café o infusión & chupito de orujo • 3,50€/menú.

PAN & AGUA.

• **AÑADE • 1 • MÁS** • MORCILLA de Burgos & pimientos del Padrón • Corazones de ALCACHOFA en tempura & patata asada • ALUBIAS de Tolosa, sacramentos & piparas • PATATAS asadas provenzal con LONGANIZA de Graus & mojo picón • MIGAS DEL PASTOR con Txistorra, panceta & huevo frito.

33,50€ POR PERSONA.
IVA INCLUIDO.

MENÚ A MESAS COMPLETAS • NO SE PERMITE COMPARTIR.

BEGIRIS
Sidrería | Sagardotegia