

LA CUCHARA

¡Viva San Fermín!



de Martín

80€

MENÚ SAN FERMIN 2024

APERITIVO

TXISTORRA LEKUMBERRI
TACOS MEXICANOS DE ATÚN ROJO MARINADO CON SALSA CHIPOTLE

CENTRO

PIPARRAS FRITAS
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ONDARROA Y CEBOLLA MORADA
TOCINITOS "MASKARADA" CON PIMIENTOS "VIUDA DE CAYO" Y PAN CRISTAL
POCHAS CON FRITADA Y TXUNGUR

SEGUNDO PARA ELEGIR

MERLUZA DE ANZUELO ESTILO ORIO CON PANADERA
BACALAO AL AJOARRIERO CON LANGOSTINOS
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y SEPIA (MÍNIMO 2PAX)
ARROZ MELOSO CON ALMEJAS EN SALSA VERDE (MÍNIMO 2PAX)
ARROZ SECO DE CARETA DE CERDO Y HONGOS BELTZA Y AJETES (MÍNIMO 2PAX)
SOLOMILLO AL FOIE CON SALSA VINO DULCE Y PARMENTIER DE PATATA
SOLOMILLO AL CHATEAUBRIAND CON SETAS Y PARMENTIER DE PATATA (MÍNIMO 2PAX)
CALLOS Y MORROS
PALETILLA DE CORDERO EN SU JUGO CON LECHUGA
ESTOFADO DE TORO

POSTRES DEGUSTACIÓN

TORRIJA, LECHE FRITA Y COULANT CON HELADO DE VAINILLA

VINOS PARA ELEGIR

(1 BOTELLA POR CADA DOS 2PAX)

ROSADO MEDIODÍA INURRIETA
BLANCO ORCHIDEA INURRIETA
TINTO MIMAO INURRIETA
BLANCO VERDEJO "LA CHARLA"
TINTO RIOJA "TERRUÑO CENTENARIO"

Botella
de Champaña
G.H. Mumm
45,00€

AGUA, PAN Y CAFÉ INLCUIDOS