



Menús para grupos 2017

mínimo 10 personas.

Menú nº 1

Entrantes para compartir:

Ensalada de cogollitos de Tudela con bonito del norte

Carpaccio de buey con virutas de Idiazabal

Sartén "Txalaparta"

(huevos estrellados con patatas panaderas, cebolla y gulas)

Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil

Cazuelitas de gambas al ajillo

Platos individuales

½ Bacalao "Club Ranero"

(Lomos de bacalao en salsa pilpilligada con pistobilbaino)

½ Medallones de solomillo de Ibérico con salsa a la pimienta verde

Postre a elegir al momento:

Tarta de celebración

ó sorbete de limón

ó helado de biscuit con chocolate caliente

Bodega:

Vino tinto D.O. Navarra

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales

Cafes ó infusiones

Precio por persona : 29,00€ IVA Incluido



Menús para grupos 2017

mínimo 10 personas.

Menú nº 2

Entrantes para compartir:

Ensalada de cogollitos de Tudela con bonito del norte

Carpaccio de ternera con virutas de queso Idiazabal

Tortilla de bacalao al estilo de la sidrería

Buñuelos de bacalo

Morcilla Txalaparta

(Huevos estrellados con morcilla y patatas
panaderas)

Segundos platos a elegir al momento

Bacalao "Club Ranero"

(Lomos de bacalao en salsa pilpilligada con pistobilbaino)

Medallones de solomillo de Ibérico con salsa a la pimienta verde

Pato confitado con salsa de oporto y confitura de manzana

Postre a elegir al momento:

Tarta de celebración

ó sorbete de limón

ó helado de biscuit con chocolate caliente

Bodega:

Vino tinto D.O. Navarra

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales

Cafes ó infusiones

Precio por persona : 32,00€ IVA Incluido



Menús para grupos 2017

mínimo 10 personas.

Menú n° 3

Entrantes para compartir:

Mezclum de ensaladas con rulo de cabra fondant

Sartén "Txalaparta"

(huevos estrellados con patatas panaderas, cebolla y gulas)

Jamón Ibérico con pan con tomate

Chips de alcachofas de Tudela con virutas de foie

Calamares a la romana

Segundos platos a elegir al momento

Lubina al estilo de "Orio"

o

Solomillo de buey a la brasa

O

Bacalao "Club Ranero"

(Lomo de bacalao con salsa pilpil ligada con pisto bilbaíno)

Postre a elegir al momento:

Tarta de Celebración

ó sorbete de limón

ó helado de biscuit con chocolate caliente

Bodega:

Tinto de crianza, D.O. Rioja

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales

Cafes ó infusiones

Precio por persona: 37,00 € IVA Incluido

Restaurante Txalaparta · C/ Sants, 146-152 · 08028 Barcelona · Telf. 93 409 20 19 · Fax 93 490 29 73

SIGUENOS EN FACEBOOK: www.facebook.com/restaurantetxalaparta



Menús para grupos 2017

mínimo 10 personas.

Menú nº 4

Entrantes para compartir

Ensalada de jamón de pato con virutas de queso Idiazabal

Jamón Ibérico de Jabugo

Pan con tomate

Chips de alcachofas de Tudela con virutas de foie

Calamares a la romana

Cazuelitas de gambas al ajillo

Arroz cremoso de hongos

Segundos platos a elegir al momento

Solomillo de buey al gusto

○

Pierna de cabrito al horno

○

Rape a la brasa con refrito tradicioal

○

Lubina al estilo de Orio

Postres a elegir al momento:

Tarta de Celebración

○

Coulant de chocolate

○

Sorbete de limón

Bodega:

Aguas minerales

Vino Tinto crianza D.O.C. Rioja

Sidra y/o Txacolí

Cafés

Precio por persona: 42,00 € IVA Incluido