



## *Menús para Grupos 2022*

*(mínimo 10 personas)*

### *Menú nº 1*

#### **Entrantes para compartir**

Ensalada de cogollitos de Tudela con bonito del Norte

Carpaccio de buey con virutas de Idiazábal

Sartén “Txalaparta” (huevos estrellados con patatas panadera, cebolla y gulas)

Arroz cremoso con hongos

Cazuelita de gambas al ajillo

#### **Platos individuales**

½ bacalao “Club Ranero” (lomos de bacalao en salsa pilpilligada con pisto bilbaíno)

½ medallones de solomillo ibérico con salsa a la pimienta verde

#### **Postre a elegir al momento**

Tarta de celebración (previo encargo)

Sorbete de limón

Helado de biscuit con chocolate caliente

#### **Bebida**

Tinto D.O. Navarra

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales

Cafés o infusiones

*Precio por persona: 32€ IVA incluido*

*\*La bebida está calculada a una botella de vino cada 3 personas*



## *Menús para Grupos 2022*

*(mínimo 10 personas)*

### *Menú nº 2*

#### **Entrantes para compartir**

Ensalada de cogollitos de Tudela con bonito del Norte

Carpaccio de ternera con virutas de Idiazábal

Tortilla de bacalao al estilo de la sidrería

Calamares a la romana

Morcilla “Txalaparta” (huevos estrellados con morcilla y patatas panadera)

#### **Segundos platos a elegir al momento**

Bacalao “Club Ranero” (lomos de bacalao en salsa pilpilligada con pisto bilbaíno)

Medallones de solomillo 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 (previo encargo)

Sorbete de limón

Helado de biscuit con chocolate caliente

#### **Bebida**

Tinto D.O. Navarra

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales

Cafés o infusiones

*Precio por persona: 35€ IVA incluido*

*\*La bebida está calculada a una botella de vino cada 3 personas*



## *Menús para Grupos 2022*

*(mínimo 10 personas)*

### *Menú nº 3*

#### **Entrantes para compartir**

Mezclum de ensaladas con rulo de cabra fondant  
Sartén “Txalaparta” (huevos estrellados con patatas panadera, cebolla y gulas)  
Jamón ibérico con pan con tomate  
Chips de alcachofas de Tudela con virutas de foie (temporada)  
Arroz cremoso con hongos

#### **Segundos platos a elegir al momento**

Lubina al estilo de Orio  
Entrecot a la pimienta  
Bacalao “Club Ranero” (lomos de bacalao en salsa pilpilligada con pisto bilbaíno)

#### **Postre a elegir al momento**

Tarta de celebración (previo encargo)  
Sorbete de limón  
Arroz con leche  
Flan  
Crema catalana

#### **Bebida**

Tinto D.O. Navarra  
Sidra y/o Txacolí  
Aguas minerales  
Cafés o infusiones

*Precio por persona: 40€ IVA incluido*

*\*La bebida está calculada a una botella de vino cada 3 personas*



## *Menús para Grupos 2022*

*(mínimo 10 personas)*

### *Menú nº 4*

#### **Entrantes para compartir**

Ensalada de jamón de pato con virutas de Idiazábal

Jamón ibérico de Jabugo con pan con tomate

Chips de alcachofas de Tudela con virutas de foie (temporada)

Calamares a la romana

Cazuelitas de gambas al ajillo

Arroz cremoso con hongos

#### **Segundos platos a elegir al momento**

Solomillo de buey al gusto

Pierna de cabrito al horno

Rape a la brasa con refrito tradicional

Lubina al estilo de Orio

#### **Postre a elegir al momento**

Tarta de celebración (previo encargo)

Sorbete de limón

Arroz con leche

Flan

Crema catalana

#### **Bebida**

Tinto crianza D.O.C. Rioja

Sidra y/o Txacolí

Aguas minerales

Cafés o infusiones

*Precio por persona: 45€ IVA incluido*

*\*La bebida está calculada a una botella de vino cada 3 personas*

Restaurante Txalaparta

C/ Sants, 146-152 · 08028 Barcelona · Tel. 934092019 · txalaparta@restaurantetxalaparta.com