

RESTAURANTE TXALUPA
PASEO FERNANDO EL CATOLICO, 62
TLF / FAX: 976 566170



HORARIO DE APERTURA

COMIDAS: 1:00/ 3:30

CENAS: 9:00/ 11:00

CERRADO: Nochebuena – Navidad –
Nochevieja – Año Nuevo

M E N Ú ESPECIAL TEMPORADA

Ensalada de quesos con rulo crujiente de jamón de Teruel sobre crema fina de cebolla de Fuentes.

Huevo poche sobre crema de sopas de ajo y torreznillos de panceta ibérica

Merluza a la parrilla con ali oli de ajos tiernos, sobre migas negras de Txipiron .

Solomillo ibérico sobre salsa de vino tinto y garnachas glaseadas.

Mousse de yogur y orejones con cumble de lima.

31.95€ (10% IVA no incluido)

A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales

CARTA DIA A DIA

Entrantes

Ensalada de queso, crutons de bacón y helado de tomate rosa sobre tulipa crujiente de parmesano a la vinagreta de anchoas.

Ensalada de pato en confit , virutas de foie y lecho de setas, sobre puré de berenjena.

Foie- gras de pato macerado al oporto con galleta especiada, geleé de vino tinto y tostas crujientes de pan de pasas, sobre crema ligera de fresas.

Jamón de bellota "JOSELITO "

Txipirones rellenos sobre nido de pasta fresca salteada con tomate confitado.

Sinfonía de verduritas con huevo poche y crujiente de jamón de ibérico sobre salsa de cebolla.

Vieiras sobre crema de hongos con crocante de panceta ibérica

Arroz caldoso con almejas y langostinos.

.

Pescados

Medallones de merluza rebozada sobre lecho de cebollita y pimiento verde, ali oli de ajo tierno y emulsión de piquillos.

Rodaballo a la parrilla sobre patata asada y refrito estilo orio.

Lomos de bacalao al pil – pil

Kokotxas de merluza al pil –pil.

Lomo de rape en costra crujiente de almendras tostadas, aceituna negra y pimentón de la Vera sobre hummus especiado.

CARTA DIA A DIA

Carnes

Solomillo de vaca a la parrilla sobre tosta de brioche con manzana acida, salsa de foie y maraña de ajos tiernos.

Manitas de cerdo deshuesadas, rellenas de boletus .

Carrilleras de ternera guisadas con uvas al Pedro Ximenez .

Entrecot de vaca a la parrilla sobre salsa de mostaza.

Hojaldre de codorniz, relleno de foie –gras de pato y verduritas, sobre salsa de txacoli.

Postres

Tarta de manzana templada caramelizada con helado de canela.

Fluido de turrón con helado de té.

Helado de queso con miel, teja crujiente de naranja y almendras.

Sinfonía de chocolates, con fruta de la pasión y crujiente de almendras.

“ GOSUA “ (Bizcocho borracho con crema caramelizada y helado de crema de leche)

Milhojas crujiente de cacao con ganache de chocolate blanco y vainilla, cremoso de turrón y biscuit helado de albaricoque.

36,95€ (10% IVA no incluido)

A solicitud del cliente adaptamos el menú por necesidades alimentarias especiales

MENÚ DEGUSTACIÓN

Os propongo dejaros seducir por pequeños bocados de
nuestra carta.

El menú constara de:

Tres entrantes individualizados.

Un plato principal.

Postre

Estos platos serán elegidos por ustedes mismos de nuestra carta del día

Debido a su elaboración los entrantes que ustedes
decidan serán iguales para toda la mesa.

42.95 € (10% IVA no incluido)

MENÚ ESPECIAL GRUPOS

RESTAURANTE TXALUPA
PASEO FERNANDO EL CATOLICO, 62
TLF / FAX: 976 566170



MENU DEGUSTACIÓN

PODRA ELEGIR, 2 ENTRANTES QUE SALDRAN INDIVIDUALIZADOS, DE ENTRE LOS SIGUIENTES(Los entrantes deben ser iguales para todos);

- ENSALADA DE QUESO, CRUTONS DE BACÓN Y HELADO DE TOMATE ROSA SOBRE TULIPA CRUJIENTE DE PARMESANO A LA VINAGRETA DE ANCHOAS.
- ENSALADA DE PATO EN CONFIT , VIRUTAS DE FOIE Y LECHO DE SETAS, SOBRE PURÉ DE BERENJENA.
- FOIE- GRAS DE PATO MACERADO AL OPORTO CON GALLETA ESPECIADA, GELEÉ DE VINO TINTO Y TOSTAS CRUJIENTES DE PAN DE PASAS, SOBRE CREMA LIGERA DE FRESAS.
- JAMÓN DE BELLOTA “JOSELITO “
- TXIPIRONES RELLENOS SOBRE NIDO DE PASTA FRESCA SALTEADA CON TOMATE CONFITADO.
- VIEIRAS SOBRE CREMA DE HONGOS CON CROCANTE DE PANCETA IBÉRICA
- ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR, ENTRE DOS CARNES Y DOS PESCADOS;

- LOMO DE MERLUZA A LA PARRILLA
- RODABALLO A LA PARRILLA SOBRE PATATAS ASADAS Y REFRITO ESTILO ORIO .
- SOLOMILLO DE TERNERA SOBRE CREMA DE IDIAZABAL.
- ENTRECOT DE VACA A LA PARRILLA CON SU GUARNICION.

POSTRE;

- PANTXINETA CON HELADO DE CHOCOLATE AMARGO

PRECIO: 38.95+ IVA

EN EL MENÚ, HABRA QUE AÑADIR LO SIGUIENTE:

AGUA-PAN
VINO
SERVICIO DE BARRA
CAVA: A SU ELECCIÓN
CAFES Y LICORES

NOTA: CABRIA LA OPCION DE PONER 1/2 RACION DE PESCADO Y 1/2 DE CARNE .AÑADIENDO 3 € POR PERSONA

RESTAURANTE TXALUPA
PASEO FERNANDO EL CATOLICO, 62
TLF / FAX: 976 566170



MENU DEGUSTACIÓN

PODRA ELEGIR, 3 ENTRANTES QUE SALDRAN INIVIDUALIZADOS, DE ENTRE LOS SIGUIENTES (Los entrantes deben ser iguales para todos);

- ENSALADA DE QUESO, CRUTONS DE BACÓN Y HELADO DE TOMATE ROSA SOBRE TULIPA CRUJIENTE DE PARMESANO A LA VINAGRETA DE ANCHOAS.
- ENSALADA DE PATO EN CONFIT , VIRUTAS DE FOIE Y LECHO DE SETAS, SOBRE PURÉ DE BERENJENA.
- FOIE- GRAS DE PATO MACERADO AL OPORTO CON GALLETA ESPECIADA, GELEÉ DE VINO TINTO Y TOSTAS CRUJIENTES DE PAN DE PASAS, SOBRE CREMA LIGERA DE FRESAS.
- JAMÓN DE BELLOTA “JOSELITO “
- TXIPIRONES RELLENOS SOBRE NIDO DE PASTA FRESCA SALTEADA CON TOMATE CONFITADO.
- VIEIRAS SOBRE CREMA DE HONGOS CON CROCANTE DE PANCETA IBÉRICA
- ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR, ENTRE DOS CARNES Y DOS PESCADOS

- LOMO DE MERLUZA A LA PARRILL
- RODABALLO A LA PARRILLA SOBRE PATATAS ASADAS Y REFRITO ESTILO ORIO .
- SOLOMILLO DE TERNERA SOBRE CREMA DE IDIAZABAL.
- ENTRECOT DE VACA A LA PARRILLA CON SU GUARNICION.

POSTRE;

- PANTXINETA CON HELADO DE CHOCOLATE AMARGO

PRECIO: 42.95.+ IVA

EN EL MENÚ, HABRA QUE AÑADIR LO SIGUIENTE:

AGUA-PAN
VINO
SERVICIO DE BARRA
CAVA: A SU ELECCIÓN
CAFES Y LICORES

**NOTA: CABRIA LA OPCION DE PONER $\frac{1}{2}$ RACION DE PESCADO Y $\frac{1}{2}$ DE CARNE
.AÑADIENDO 3 € POR PERSONA.**