



RESTAURANTE CASA VIEJA
ETXE ZAHARRA

MENÚ

• GRUPOS 2019 •

1

PRIMERO

Paletilla ibérica.

Ensalada de gorgonzola con peras al vino tinto y vinagreta de nueces.
Surtido de croquetas de boletus edulis y de jamón ibérico.

SEGUNDOS PLATOS

1/2 Lomos de merluza al txakoli con almejas
y

1/2 Solomillo de vacuno mayor a la brasa con pimientos de
Gernika y patatas fritas.

POSTRES

Brioche caramelizado con helado o
Sorbete de manzana verde al cava o
Tarta de hojaldre con chantilly.

PRECIO DEL MENÚ 45,00€

• I.V.A incluido •

2

PRIMERO

Surtido de ibéricos de bellota.
Ensalada de pato y puerros con vinagret de mostaza.
Morcilla alavesa a la brasa con mermelada de tomate y mermelada de cebolla.
Gambas de Huelva a la plancha con sal de limón.

SEGUNDOS PLATOS

Lomos de merluza al txakoli con almejas o
Lubina a la plancha con montadito de verduras o
Cordero lechal asado o cochinillo de Segovia asado al horno de leña con ensalada o
Entrecot a la brasa con pimientos de Gernika y patatas fritas o
Carrilleras de cerdo Iberico al vino tinto.

POSTRES

Brioche caramelizado con helado o
Sorbete de manzana verde al cava o
Tarta de hojaldre con chantilly.

PRECIO DEL MENÚ 49,00€

• I.V.A incluido •





PRIMERO

Bloc de foie caramelizado con quicos y tosta.
Ensalada templada de chipirones con pimientos asados en su aliño.
Wok de verduras salteadas con virutas de idiazabal y salsa romesco.
Pulpo a la brasa sobre cama de patata y pimentón de la Vera.

SEGUNDOS PLATOS

Lomos de merluza con almejas al Txakoli o
Sapito a la brasa con refrito o
Solomillo de vacuno mayor a la brasa con pimientos de Gernika y patatas fritas o
Magret de pato con chutney de mango o
Cochinillo de Segovia o cordero lechal asado al horno de leña con ensalada.

POSTRES

Brioche caramelizado con helado o
Sorbete de manzana verde al cava o
Tarta de hojaldre con chantilly.

PRECIO DEL MENÚ 54,00€

• I.V.A incluido •

Todos los menús incluyen – Pan, bebida y café.

Tinto : De la casa (Tinto Crianza)
Ederra (Haro, rioja Alta)

Rosados: Fortius (Navarra) o
Solana de Ramirez (Abalos, Rioja Alta) o
Violetta de Giorgi (Lambrusco)

Blancos: Marqués de Vitoria (Oion, Rioja Alavesa) o
Ederra verdejo (Rueda) o
Sidra Gaztañaga (Guipuzkoa)

A TENER EN CUENTA

*El Restaurante se reserva el derecho a cobrar los cubiertos reservados que no asistan.
Las raciones de asado son por encargo.
Concretar el menú deseado con un mínimo 2 días de antelación a la reserva.
El menú se servirá a mesa completa .
Los menús incluyen como máximo 1 botella de vino para 2 personas.
Concretar el menú con un mínimo de 2 días de antelación a la reserva.*