

URGITXI

— ASADOR —

MENÚ PARA REINAS Y REYES

Aperitivo

Cubos de brioche
con tartar de tomate.

Entrantes a compartir

Croqueta melosa de txuletón
con alioli suave.

Vieiras a la plancha
en su jugo.

Ensalada de ventresca con pimientos
asados y cebolla caramelizada.

Plato principal (elegir uno y a compartir)

Rabo de toro al vino tinto
con patatas ratte salteadas al romero

Txuletón
con sus patatas y pimientos padrón

Rodaballo con patatas panaderas
en su jugo y ajillos fritos

Mix de postres
pan, agua, vino DO rueda ó crianza Rioja

60€

precio por persona, mínimo dos personas

URGITXI

— ASADOR —

MENÚ NIÑXS NAVIDAD

Entrantes para compartir

Croquetas caseras de pollo
Crujientes por fuera, cremosas por dentro

Plato principal

Entrecot con patatas
Tierna carne a la brasa acompañada de patatas
doradas.
Un clásico que nunca falla.

Y de postre...
A elegir entre un rico helado o un yogur suave,
para terminar con buen sabor de boca.

25€ Iva Incluido

Precio por persona, Incluye pan, agua y refresco

URGITXI

— ASADOR —

MENÚ TXULETON (DE MARTES A VIERNES)

Entrantes para compartir

Surtido de Ibéricos

Ensalada de ventresca, pimientos asados, cebolla caramelizada, vinagreta de tximitxurri casero de hierbas y ají molido

Plato principal

Txuletón de ganado, mayor “Simmental”, con proceso de maduración “dry aged” de 30/35 días, a la brasa. Con pimientos verdes fritos y patatas fritas.

Postres caseros a elegir

Bizcocho de zanahoria, coulis de mango y fruta de la pasión

Tarta de queso estilo New York con puré de frambuesas

Flan de huevo

Tarta de chocolate y almendra crocanti

Arroz con leche fresca

Yogurt casero con confitura de frutos rojos y nueces

37€

IVA incluido

Precio por persona, mínimo 2 personas

Incluye pan, agua y vino

URGITXI

— ASADOR —

ENSALADAS

Mixta 12€

Normal 9€

Rusa 15€

Tomate de aldeano 10€
(con ventresca) 14€

Ensalada de ventresca 19€

*Pan 1€

DEL MAR

Anchoas en Salazón 22€

Boquerones en vinagre 18€

Vieras del pacífico 22€

Mejillones con tomate 12€

Mejillones al vapor 10€

Pulpo a la gallega 23€

Pulpo a la brasa 25€

Rabas 9€

Chopitos 12€

Navajas a la plancha 14€

DE LA TIERRA

Fingers de pollo 9€

Morcilla de arroz 9€
(con tomate y pimiento 11€)

Chorizo a la sidra 8€

Pimientos verdes del país 8€

Tortilla de patata 18€

Surtido de ibéricos 23€

Croquetas de jamón(6uds.)9€
Surtido de croquetas(8uds.)13€

Txistorra 9€

Patatas fritas 9€

PESCADOS

Todos nuestros pescados son
salvajes

Rodaballo 55€/kg

Lubina 45€/kg

San Pedro s/m*

Cabra de altura s/m*

Rape 40€/kg

* Según precio de mercado

CARNES

Txuletón con patatas y
pimientos 49,50€

Pollo entero con patatas 20€

1/2 pollo con patatas 14€

Codillo con patatas 26€

Costilla asada con patatas 24€

Mollejas fritas 18€

* Los precios son orientativos, pueden
sufrir modificaciones según mercado

POSTRES

Flan 4,5€

Arroz con leche 4,5€

Tartas variadas 5,5€

Crema de yogur casero 5€

Valenciano 8€

Escocés 8€

URGITXI

— ASADOR —

MENÚ TXULETON (FIN DE SEMANA)

Entrantes para compartir

Surtido de Ibéricos

Ensalada de ventresca, pimientos asados, cebolla caramelizada, vinagreta de tximitxurri casero de hierbas y ají molido

Vieras del pacífico

Plato principal

Txuletón de ganado, mayor “Simmental”, con proceso de maduración “dry aged” de 30/35 días, a la brasa. Con pimientos verdes fritos y patatas fritas.

(Txuleta de 1 kg cada dos personas)

Postres caseros a elegir

Bizcocho de zanahoria, coulis de mango y fruta de la pasión

Tarta de queso estilo New York con puré de frambuesas

Flan de huevo y leche de caserío

Tarta de chocolate y almendra crocanti

Arroz con leche de caserío

Yogurt casero con confitura de frutos rojos y nueces

Bebidas a elegir

Agua mineral sin gas

Vino (1 botella cada dos personas)

Vino Crianza desde 4,50€ suplemento / botella

44,50€

IVA incluido

Precio por persona, mínimo 2 personas

Incluye pan, agua y vino