

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

Zamburiñas a la plancha con su refrito (3 unidades por persona)

Plato principal

Txuletón de ganado, mayor "Simmental", con proceso de maduración "dry aged" de 40 días, a la brasa. Con pimientos verdes fritos y patatas fritas.

(Txuleta de 1 kg cada dos personas)

Postres 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 + 4,50€ suplemento / botella

36,50€

IVA incluido

Precio por persona, mínimo 2 personas

Incluye pan, agua y vino

URGITXI

— ASADOR —

ENSALADAS

Mixta 8€
Normal 7€
Rusa 10€
Tomate de aldeano 8€
Ventresca 15€

*Pan 0,90€

DEL MAR

Anchoas en Salazón 20€
Boquerones en vinagre 14€
Zamburiñas a la plancha 20€
Mejillones con tomate 9€
Mejillones al vapor 8€
Pulpo a la gallega 20€
Pulpo a la brasa 24€
Rabas 7€
Chopitos 9€
Navajas a la plancha 10€

DE LA TIERRA

Fingers de pollo 7€
Morcilla de arroz 6€
(con tomate y pimiento 7€)
Chorizo a la sidra 6€
Pimientos verdes del país 5€
Tortilla de patata 14€
Surtido de ibéricos 18€
Croquetas de jamón 6€
Surtido de croquetas 10€
Txistorra 6,50€
Patatas fritas 6€

PESCADOS

Todos nuestros pescados son salvajes

- Rodaballo s/m*
- Lubina s/m*
- San Pedro s/m*
- Cabra de altura s/m*
- Rape s/m*

*Según precio de mercado

CARNES

Txuletón con patatas y pimientos 42€
Pollo entero 13€
1/2 pollo con patatas 9,50€
Codillo con patatas 22€
Costilla asada con patatas 15€
Mollejas fritas 14€

POSTRES

Flan 3,60€
Arroz con leche 3,60€
Tartas variadas 5€
Crema de yogur casero 3,60€
Valenciano 7€
Escocés 7€

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 40 días, a la brasa. Con pimientos verdes fritos y patatas fritas.

Postres 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

29€

IVA incluido

Precio por persona, mínimo 2 personas

Incluye pan, agua y vino