

CASA CÂMARA

1884

TALDEENTZAKO MENUAK

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziatarako egokitu daiteke.

1. MENUA

Aurrez, 8 lehen jakietatik 3 aukeratu behar dira mahaikide guztientzat.

- Kabra-pastela, ogitxo txigortu eta maionesarekin
- Izkiratzarren nahaskia tipulin freskoarekin
- Mi-cuit foiea ogitxo txigortuekin
- Olagarroa galiziar erara, La Verako piperrauts eta oliba-olio birjinarekin onduta
- Onddo- eta sagar-bricka, foiearekin eta Pedro Ximénez erredukzioarekin
- Bieira-bricka azafrai- eta anana-saltsarekin
- Pipermorro-entsalada epela, endibia, antxoa eta hegaluze-mendrezkarekin
- Atlantikoko misera-salpikoa

Jaki nagusia (mahaikide bakoitzak aurrez aukeratu beharko du):

- Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Itsasapoa amerikar saltsan
- Legatza plantxan arroz- eta barazki-hornigaiarekin
- Legatz-solomoa koxkera erara
- Ajoarriero bakailaoa misera eta otarrainxkekin
- Arkume errea (gutxienez 2 lagunentzat)
- Behi-azpizuna pikillo-piper eta patata frijituekin

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

56,00 euro (% 10eko BEZa eta %5eko deskontua barne)

Haren ezaugarri bereziak direla eta, menu honetarako beharrezkoa da eguna zein mahaikide kopurua kontsultatzea (12 lagun gehienez ere). Ezinbestekoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea.

2. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

- ¼ Kabra-pastela, ogitxo txigortu eta maionesarekin
- ¼ Pipermorro-entsalada epela, endibia, antxoa eta hegaluze-mendrezkarekin
- ¼ Onddo-nahaskia gorringo eta barazkitxo kurruskariekin

Jaki nagusia:

Parrillada plantxan txikitutako baratxuri-olio errearekin (lagun batentzat): misera, zigala, otarrainxka, ganbak, datilak, txirlak, txipiroia eta legatza.

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Tinto crianza Rioja
- Blanco Rueda
- Sidra
- Agua

58,00 euro (% 10eko BEZa eta %5eko deskontua barne)

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziara egokitu daiteke.

3. MENUA

Lehen jakien talde bat aukeran: mahaikide guztientzat:

- ¼ Kabra-pastela, ogitxo txigortu eta maionesarekin
- ¼ Izkiratzarren nahaskia tipulin freskoarekin
- ¼ Huelvako ganba gorri freskoak plantxan
- Onddo- eta sagar-bricka, foiearekin eta Pedro Ximénez erredukzioarekin
- edo -
- ¼ Mi-cuit foiea ogitxo txigortuekin
- Bieira-bricka azafrai- eta anana-saltsarekin
- ¼ Pipermorro-entsalada epela, endibia, antxoa eta hegaluze-mendrezkarekin
- ¼ Galiziako txirla finak saltsa berdean

Jaki nagusia (mahaikide bakoitzak aurrez aukeratu beharko du):

- Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Itsasapoa amerikar saltsan
- Legatz-solomoa koxkera erara
- Legatza plantxan arroz- eta barazki-hornigaiarekin
- Behi-azpizuna foie eta Pedro Ximénez erredukzioarekin, onddo konfitatu eta patata frijitz lagunduta (Turnedó Rossini)
- Atlantikoko misera* bere zukuan erreta edo egosita (350 g)

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

60,00 euro (% 10eko BEZa eta %5eko deskontua barne)

* Misera aukeratzeko bada, 7,00 euro gehituko zaizkio menuaren prezioari.

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziara egokitu daiteke.

4. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

- ¼ Kabra-pastela, ogitxo txigortu eta maionesarekin
- ¼ Izkiratzarren nahaskia tipulin freskoarekin
- Bieira-bricka azafrai- eta anana-saltsarekin
- ¼ Donostiar erara prestatutako txangurru papurtua, gratinatuta

Jaki nagusia:

- ½ Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin
- ½ Behi-azpizuna foie eta Pedro Ximénez erredukzioarekin, onddo konfitatu eta patata frijitz lagunduta (Turnedó Rossini)

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

65,00 euro (% 10eko BEZa eta %5eko deskontua barne)

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziara egokitu daiteke. Menu hau aukeratzeko, aurrez galdetzea beharrezkoa da (eguna/mahaikideak).

5. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

- ¼ Los Pedroches ezkur-urdaiazpiko iberikoa
- ¼ Mi-cuit foiea ogitxo txigortuekin
- ¼ Huelvako ganba gorri freskoak plantxan
- ¼ Galiziako txirla finak saltsa berdean
- Bieira-bricka azafrai- eta anana-saltsarekin

Jaki nagusia (mahaikide bakoitzak aurrez aukeratu beharko du):

- Erreboilo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Itsasapoa amerikar saltsan
- Lupia errea, xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Bisigu errea, xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Mihi-arraina plantxan edo Meunière erara, arroz- eta barazki-hornigaiarekin

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

72,00 euro (% 10eko BEZa eta %5eko deskontua barne)

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziara egokitu daiteke.

6. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

- ¼ Los Pedroches ezkur-urdaiazpiko iberikoa
- ¼ Mi-cuit foiea ogitxo txigortuekin
- ¼ Itsaskiz betetako piper berdeak saltsa amerikarraren gainean
- Islandiako zigalak plantxan (2 ale)
- ½ Atlantikoko misera bere zukuan erreta (250 g)

Jaki nagusia (mahaikide bakoitzak aurrez aukeratu beharko du):

- Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Itsasapoa amerikar saltsan
- Legatza saltsa berdean kokotxekin eta txirlekin
- Behi-azpizuna foie eta Pedro Ximénez erredukzioarekin, onddo konfitatu eta patata frijituz lagunduta (Turnedó Rossini)
- Mihi-arraina plantxan edo Meunière erara, arroz- eta barazki-hornigaiarekin

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

84,00 euro (% 10eko BEZa eta %5eko deskontua barne)

CASA CÂMARA

1884

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziatarako egokitu daiteke.

7. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

- ¼ Lanpernak
- ¼ Huelvako ganba gorri freskoak plantxan
- Nekora egosia (1 ale)
- Islandiako zigalak plantxan (2 ale)
- ¼ Kokotxa frijituak
- ¼ Txangurru gratinatua donostiar erara

Jaki nagusia:

Atlantikoko misera bere zukuaren erreta (350 g)

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

90,00 euro (% 10eko BEZa eta %5eko deskontua barne)

CASA CÂMARA

1884