

125

ANIVERSARIO
1898-2023



EL CUARTITO
de Echaurren

EL CUARTITO DE ECHAURREN

La Versión más desenfadada
de la cocina del Echaurren,

Yolanda es la chef
La repostería de nuestra hermana Marta Paniago
Guillermo y Cristina están en la sala con usted
Stalin lo deja todo limpio y reluciente



EL CUARTITO DE ECHAURREN

HORARIOS:

Viernes de 20:30 a 23:00
Sábados de 13:30 16:00 y de 20:30 a 23:00
Domingos de 13:30 a 16:00h.

TELEFONO DE RESERVAS 941.354 047 – 941 42 73 94
o través de la web www.echaurren.com

Menú Compartir

70 € IVA incluido (para compartir para 2 personas)

*Los platos marcados con asterisco no pueden formar parte del menú

- ½ Ensaladilla Rusa al centro para compartir
- + 2 Entrantes a elegir que también pueden ir al centro.
- + 2/2 Principales individuales a elegir
- + 1 postre a su elección al centro de la mesa

ENTRANTES

Para picar, de manera individual o al centro de la mesa...

- Ensalada verde, queso de fresco de Citoria y vinagreta de albahaca
16 €
- Tomata con ventresca de bonito y cebolleta tierna
18 €
- Ensaladilla rusa de la abuela con mahonesa aireada y regañás
14 €
- Tartar de salmón con ensalada de rúcula
16 €
- Champiñones riojanos a la plancha con ajo y perejil
12 €
- Nuestros tradicionales huevos estrellados
15 €
- Canelones tradicionales de pollo de Corral
15 €

De primero...

- Sopa de cebolla
15,00 €
- Tagliatelle a la boloñesa (salsa de tomate y carne picada ligada con una bechamel ligera)
15 €
- Pasta fresca con crema de verduritas, gambas y huevo escalfado
17 €
- Arroz cremoso con setas y verduras de temporada
17 €
- Potaje de garbanzos con costilla de cerdo, berza y fritada de tomate
18 €

POSTRES

La Repostería Casera de Marta 8 €

- Mousse de yogur con salsa de frutos rojos
- Espuma de almendras con tejas
- Tarta de limón cuajada al horno.
- Tarta de queso fresco con arándanos
- Tarta de chocolate con nueces y natillas
- Fruta del tiempo

PRINCIPALES

Pescados

- *Merluza estilo Guetaria, al horno con patatas panadera
25 €
- Bacalao fresco al horno, sobre pure de ajo asado y crema suave de patata
22 €
- Pimientos rellenos de bacalao
18 €

Carnes

- Carrilleras de ternera glaseadas sobre una muselina de patata
19 €
- Costillas de cerdo a la parrilla con salsa de miel y romesco
18 €
- Rabo guisado al vino tinto con parmentier
19 €
- *Entrecot de ternera trinchado, sólo o a la pimienta, con pimientos rojos
23 €
- *Secreto a la brasa con jugo carne y pimientos verdes fritos
23 €

Nuestras quarniciones

- Fuente de Patatas fritas
8 €
- Fuente de Pimientos rojos rehogados en tiras
9 €
- Boll de ensalada verde (lechuga del país y cebolleta fresca)
8 €

Todos los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.

También les informamos, que en cumplimiento del reglamento (EU) 1169/2011 en materia de alergias e intolerancias alimentarias disponemos de carta del restaurante con la información necesaria en esa materia.

Nuestro establecimiento sirve agua del grifo de Ezcaray filtrada por procedimientos mecánicos y sometida analítica periódica, en botellas personalizadas de 70cl, que se cobran al precio de 2€ por botella.

Así mismo cobramos el servicio de pan a 1,10€ por persona.

