125 ANIVERSARIO 1898-2023

EL CUARTITO DE ECHAURREN

La Versión más desenfadada
de la cocina del Echaurren,
Yolanda es la chef

Menú Compartir

70 € IVA incluido (para compartir para 2 personas)
*Los platos marcados con asterisco, para poder formar parte del menú llevarán un suplemento de 5 € por plato

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 Ciloria 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 €
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 €

EL CUARTITO DE ECHAURREN
HORARIOS:

Viernes de 20:45 a 22:30
Sábados de 13:30 15:30 y de 20:30 a 22:30
Domingos de 13:30 a 15:30.

TELEFONO DE RESERVAS 941.35 40 47 – 941 42 73 94
o través de la web www.echaurren.com

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 piparras fritas
23 €

Nuestras guarniciones

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

La Repostería Casera de Marta 8 €

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

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.