125º
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 Paniego
Cristina están en la sala con usted
Stalin lo deja todo limpio y reluciente

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

De primero…

Ensalada verde, queso de fresco de Tondeluna y vinagreta de albahaca
16,00 € Lácteo (en el queso)
Tomata de verano con ventresca de bonito y cebolleta tierna
18,00 € Pescado
Ensaladilla rusa de la abuela con mahonesa aireada y regañás
14,00 € Huevo, pescado (glutén en las regañás)
Tartar de salmón con ensalada de rúcula
16,00 € Pescado
Champiñones riojanos a la plancha con ajo y perejil
12,00 € Sin alérgenos
Nuestros tradicionales huevos estrellados
15,00 € Huevo
Canelones tradicionales de pollo de Corral
15,00 € Gluten, lácteo, huevo

Arroz, Legumbre y Pasta

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

LOS POSTRES

La Repostería Casera de Marta 8,00€

Mousse de yogur con salsa de frutos rojos Lácteo
Espuma de almendras con tejas Lácteo, huevo, frutos secos
Tarta de limón Glúten, lácteo, huevo
Tarta de queso fresco con arándanos Glúten, lácteo, huevo
Tarta de chocolate con nueces y natillas Glúten, lácteo, huevo, frutos secos
Fruta del tiempo Sin alérgenos

PRINCIPALES

Pescados

Merluza estilo Guetaria, al horno con patatas panadera
25,00 € Gluten (consultar), pescado
Bacalao fresco al horno, sobre pure de ajo asado y crema suave de patata
22,00 € pescado y lácteo
Pimientos rellenos de bacalao
18,00 € Gluten, pescado, lácteo

Carnes

Carrilleras de ternera glaseadas sobre una muselina de patata
19,00 € Lácteo y huevo en muselina, sulfitos
Costillas de cerdo a la parrilla con salsa de miel y romesco
18,00 € Soja, frutos secos (salsa)
Rabo guisado al vino tinto con parmentier
19,00 € Gluten, sulfitos, lácteo
Entrecot de ternera trinchado sólo o a la pimienta
23,00 € Sin alérgenos
Secreto a la brasa con jugo carne y piparras fritas
23,00 € Sin alérgenos

Guarniciones

Fuente de Patatas fritas
8,00 € Sin alérgenos
Fuente de Pimientos rojos rehogados en tiras
9,00 € Sin alérgenos
Boll de ensalada verde (lechuga del país y cebolleta fresca)
8,00 € Sin alérgenos

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..