

125^o
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



Menú Compartir

70 € IVA incluido (para compartir para 2 personas)

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

- 1/2 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 € 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

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
- 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..

