



## Menús para Grupos

(mínimo 10 personas)

### Menú nº 1

#### Entrantes para compartir

Ensalada de cogollitos de Tudela con atún

Ensaladilla rusa

Sartén Txalaparta (huevos estrellados con patatas panadera, cebolla y gulas)

Arroz cremoso con hongos

Cazuelita de gambas al ajillo

#### Platos individuales

½ Bacalao ajoarriero

½ Medallones de solomillo ibérico con salsa a la pimienta negra

#### Postre a elegir en el momento

Tarta de celebración (previo encargo)

Sorbete de limón

Helado de biscuit con chocolate caliente

#### Bebida

Vino Tinto D.O. Navarra

Sidra

Aguas minerales

Cafés o Infusiones

**Precio por persona: 34 € IVA incluido**

*\*La bebida está calculada a una botella de vino cada 3 personas*

Restaurante Txalaparta

C/ Sants, 146-152, 08028 Barcelona – Tel 934092019 – txalaparta@restaurantetxalaparta.com



## Menús para Grupos

(mínimo 10 personas)

### Menú nº 2

#### **Entrantes para compartir**

Ensalada de cogollitos de Tudela con atún

Ensaladilla rusa

Tortilla de bacalao al estilo de la sidrería

Calamares a la romana

Sartén Txalaparta

#### **Segundos platos a elegir en el momento**

Bacalao ajoarriero

Medallones de solomillo ibérico con salsa a la pimienta negra

#### **Postre a elegir en el momento**

Tarta de celebración (previo encargo)

Sorbete de limón

Helado de biscuit con chocolate caliente

#### **Bebida**

Vino Tinto D.O. Navarra

Sidra

Aguas minerales

Cafés o Infusiones

**Precio por persona: 37 € IVA incluido**

*\*La bebida está calculada a una botella de vino cada 3 personas*



## Menús para Grupos

(mínimo 10 personas)

### Menú nº 3

#### **Entrantes para compartir**

Mezclum de ensaladas con rulo de cabra fondant  
Sartén Txalaparta (huevos estrellados con patatas panadera, cebolla y gulas)  
Carpaccio de ternera  
Chips de alcachofas de Tudela (en temporada)  
Arroz cremoso con hongos

#### **Segundos platos a elegir en el momento**

Dorada al estilo de Orio  
Solomillo de buey  
Bacalao “Club Ranero” (lomos de bacalao en salsa pilpil)

#### **Postre a elegir en el momento**

Tarta de celebración (previo encargo)  
Sorbete de limón  
Arroz con leche  
Helado  
Crema Catalana

#### **Bebida**

Vino Tinto Crianza Rioja  
Vino blanco Verdejo  
Aguas minerales  
Cafés o Infusiones

**Precio por persona: 42 € IVA incluido**

*\*La bebida está calculada a una botella de vino cada 3 personas*



## Menús para Grupos

(mínimo 10 personas)

### Menú nº 4

#### Entrantes para compartir

Ensalada de jamón de pato con virutas de queso Idiazábal

Jamón ibérico de Jabugo con pan con tomate

Chips de alcachofas de Tudela (en temporada)

Calamares a la romana

Cazuelita de gambas al ajillo

Arroz cremoso con hongos

#### Segundos platos a elegir en el momento

Solomillo de buey

Pierna de cabrito al horno

Rape a la brasa con refrito tradicional

Dorada al estilo de Orio

Bacalao Club Ranero (lomos de bacalao en salsa pilpil)

#### Postre a elegir en el momento

Tarta de celebración (previo encargo)

Sorbete de limón

Arroz con leche

Helado

Crema Catalana

#### Bebida

Vino Tinto Crianza Rioja

Vino blanco Verdejo

Aguas minerales

Cafés o Infusiones

**Precio por persona: 47 € IVA incluido**

*\*La bebida está calculada a una botella de vino cada 3 personas*

Restaurante Txalaparta

C/ Sants, 146-152, 08028 Barcelona – Tel 934092019 – txalaparta@restaurantetxalaparta.com