

Menú degustación 1

EL CHISP
PIAL
ESTA U
RANTE

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS

Ensalada de bacalao confitado, pimientos asados y berenjena 

Focaccia de mozzarella, tomate e ibérico 

Surtido de croquetas caseras

Parrillada de verduras asadas 

SEGUNDOS

½ Pimiento relleno de bacalao y sepia sobre salsa negra

½ Hamburguesa de casa de ganado mayor a la plancha 

POSTRE

Biscuit de melocotón con chocolate blanco caliente

Precio: 44,50 € IVA incluido

Incluido vino de año Rioja Alavesa, agua o refresco y café.

Restaurante “El Chispial” Tfno. 945 24 72 23

- Reserva con antelación
- Menú para mesa completa
- ½ botella de vino por persona
- Se podrá cobrar un 10% de cada cubierto reservado y que no asista si no se avisa con 24H de antelación.

Menú degustación 2

EL CHIS
PIAL
ESTA
URANTE

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS

Cecina de vaca con rúcula, queso y aceite virgen extra

Steak tartar de atún y mango

Parrillada de verduras asadas 

Gamba roja a la plancha (2 p/p)

SEGUNDOS

½ Lomo de bacalao con salsa de ali oli

½ Taco de entrecot a la plancha

POSTRE

Hojaldre de manzana y crema

Precio: 48,50 € IVA incluido

Incluido vino crianza Rioja Alavesa, agua o refresco y café.

Restaurante “El Chispial” Tfno. 945 24 72 23

- Reserva con antelación
- Menú para mesa completa
- ½ botella de vino por persona
- Se podrá cobrar un 10% de cada cubierto reservado y que no asista si no se avisa con 24H de antelación.

Menú degustación 3

EL CHIS
PIAL
ESTAU
RANTE

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS

Tabla de ibérico con pan cristal y pimientos verdes fritos 

Steak tartar de atún y mango

Gamba roja a la plancha (2 p/p)

Ensalada de bacalao confitado, pimientos asados y berenjena 

SEGUNDOS

½ Hojaldre de txangurro y verduras

½ Brick de carrillera y hongos con salsa de Idiazabal

POSTRE

Coulant de chocolate blanco maracuyá y helado de chocolate negro

Precio: 54,50 € IVA incluido

Incluido vino crianza Rioja Alavesa, agua o refresco y café.

Restaurante "El Chispial" Tfno. 945 24 72 23

- Reserva con antelación
- Menú para mesa completa
- ½ botella de vino por persona
- Se podrá cobrar un 10% de cada cubierto reservado y que no asista si no se avisa con 24H de antelación.