


# Menú degustación 1

EL CHISP  
PIAL  
ESTAU  
RANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

Cecina de vaca con rúcula, queso y aceite virgen extra 

Ensalada de codorniz escabechada y foie 

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

Brownie de chocolate negro con frutos secos y helado de leche merengada

**Precio: 45,00 € IVA incluido**

Incluido vino de año Rioja Alavesa (½ pers.), agua, pan 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 100% de cada cubierto reservado y que no asista si no se avisa con 12H de antelación.
- La modificación de dicho menú, puede afectar al precio. \*Consultar al equipo de sala.

# Menú degustación 2


EL CHIS  
PIAL  
ESTA U  
RANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

Carpaccio de presa marinada con chimichurri

Surtido de croquetas caseras

Ensalada de codorniz escabechada y foie 

Canelones de txitxikis gratinados 

### SEGUNDOS

½ Taco de atún a la plancha con vinagreta de soja

½ Taco de entrecote a la plancha con guarnición

### POSTRE

Brownie de chocolate negro con frutos secos y helado de leche merengada

**Precio: 49,00 € IVA incluido**

Incluido vino crianza Rioja Alavesa (½ pers.), agua, pan 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 100% de cada cubierto reservado y que no asista si no se avisa con 12H de antelación.
- La modificación de dicho menú, puede afectar al precio. \*Consultar al equipo de sala.

# Menú degustación 3

EL CHISP  
PIAL  
ESTA  
URANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

Tabla de ibérico con pan cristal y pimientos verdes fritos 

Tartar de atún y aguacate con lima y jengibre

Gamba roja a la plancha (2 p/p)

Alcachofas confitadas con salsa de cebolla, moscatel y papada ibérica 

### SEGUNDOS

½ Hojaldre de txangurro y verduritas

½ Brick de carrillera y hongos con salsa de Idiazabal

### POSTRE

Coulant de chocolate blanco maracuyá y helado de chocolate negro

**Precio: 55,00 € IVA incluido**

Incluido vino crianza Rioja Alavesa (½ pers.), agua, pan 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 100% de cada cubierto reservado y que no asista si no se avisa con 12H de antelación.
- La modificación de dicho menú, puede afectar al precio. \*Consultar al equipo de sala.