

# Menú degustación 1

EL CHISP  
PIAL  
ESTAU  
RANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

Tabla de ibéricos con pan de cristal y pimientos verdes fritos 

Ensalada de ventresca y pimientos a la leña 

Surtido de croquetas caseras

Parrillada de verduras asadas 

### SEGUNDOS

½ Lomo de bacalao al pil pil con pimiento asado a la leña 

½ Taco de lomo bajo a la plancha con guarnición

### POSTRE

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

**Precio: 45,50 € 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  
URANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

Cecina de vaca con rúcula, queso y aceite virgen extra

Surtido de croquetas caseras

Mi-cuit a la plancha con compota de manzana 

Ensalada de ventresca y pimientos a la leña 

### SEGUNDOS

½ Lomo de pargo con vinagreta de soja y verduras salteadas

½ Taco de lomo bajo a la plancha con guarnición

### POSTRE

Brick relleno de crema con frutos secos

**Precio: 49,50 € 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 CHIS  
PIAL  
ESTA  
URANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

Tabla de ibérico con pan cristal y pimientos verdes fritos 

Mi-cuit a la plancha con compota de manzana 

Gamba roja a la plancha (2 p/p)

Raviolis rellenos de gorgonzola y pera sobre salsa de boletus

### SEGUNDOS

½ Hojaldre de txangurro y verduritas

½ Costillar de cordeo relleno de litiruelas y hongos

### POSTRE

Coulant de chocolate blanco yuzu y helado de chocolate negro

**Precio: 55,50 € 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.