

# 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 lubina a la pimienta

½ Taco de lomo bajo a la plancha con guarnición

### POSTRE

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

**Precio: 46,00 € 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  
URANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

Pan de cristal con tomate rallado y aceite de colza de casa 

Cecina de vaca con rúcula e Idiazabal

Nuestras croquetas variadas

Ensalada de rulo de cabra con tomate seco, manzana confitada y crujiente ibérico

### SEGUNDOS

½ Pimientos rellenos de txangurro y verduritas

½ Taco de lomo bajo a la plancha con guarnición

### POSTRE

Hojaldre de manzana y crema

**Precio: 50,00 € 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 CHIS  
PIAL   
ESTA U  
RANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

Pan de cristal con tomate rallado y aceite de colza de casa 

Carpaccio de presa ibérica marinada con vinagreta de trufa y pistacho

Nuestras croquetas variadas

Alcachofa confitada en flor con salsa de moscatel y foie

### SEGUNDOS

½ Sapito al horno con refrito y vinagreta de soja

½ Solomillo de vaca a la plancha con foie

### POSTRE

Coulant de chocolate blanco yuzu y helado de chocolate negro

**Precio: 56,00 € 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.