

# Menú degustación 1

EL CHISP  
PIAL  
ESTA  
URANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

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

Ensalada de tomata, burrata y anchoas con aceite de albahaca

Surtido de croquetas caseras

Parrillada de verduras asadas 

### SEGUNDOS

½ Lomo de lubina al horno

½ Taco de lomo bajo a la plancha con guarnición

### POSTRE

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

### **Precio: 49,50 € IVA incluido**

Incluido vino de año Rioja Alavesa (½ pers.), agua, pan (1 ración/persona) 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

Tabla de ibéricos con pan de cristal y pimientos verdes fritos 

Carpaccio de solomillo de ternera y foie

Nuestras croquetas variadas

Ensalada de ventresca y pimientos asados a la leña 

### SEGUNDOS

½ Lomo de rodaballo a la plancha con crema de txangurro

½ Hamburguesa con trufa y pan de cristal 

### POSTRE

Hojaldre de manzana y crema

**Precio: 53,50 € IVA incluido**

Incluido vino crianza Rioja Alavesa (½ pers.), agua, pan (1 ración/persona) 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   
ESTAUR  
RANTE

## Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS

Block de foie con crujiente de pistacho y salsa de higo

Nuestras croquetas variadas

Tartar de aguacate, tomate, cebolleta y mango con boquerones en vinagre

Hojaldre de trigueros gratinado con mayonesa de trufa

### SEGUNDOS

½ Rape al horno con refrito y vinagreta de soja

½ Solomillo de vaca a la plancha con foie

### POSTRE

Coulant de chocolate negro con fresa y helado de violeta

### **Precio: 60,00 € IVA incluido**

Incluido vino crianza Rioja Alavesa (½ pers.), agua, pan (1 ración/persona) 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.