

MENÚ 1

ENTRANTES(a compartir para 3 comensales)

*Ensalada del día
Croquetas de la casa
Jamón de bellota*

PESCADO

Lubina a la brasa sobre carbón de encina

ó

CARNE

*Chuleta a la brasa sobre carbón de encina
acompañada con su guarnición*

POSTRES

Postre casero

PAN, AGUA Y VINO

*(una botella de agua y otra de vino por cada 3 comensales)
Vino tinto Rioja, blanco rueda, rosado o txakoli*

Precio menú: 37 €/ comensal

NOTA: En el caso de ser dos comensales, se adecuarán los pesos y tamaño de las raciones.

MENÚ 2

ENTRANTES(a compartir para 3 comensales)

*Jamón de bellota
Croquetas de la casa
Láminas de bacalao a la Ondarresa*

PESCADO

Lubina a la brasa sobre carbón de encina

ó

CARNE

Chuleta a la brasa sobre carbón de encina acompañado de su guarnición

POSTRES

PAN, AGUA Y VINO *(una botella de agua y otra de vino por cada 3 comensales)
Vino tinto Rioja, blanco rueda, rosado o txakoli*

Precio menú: 40 €/ comensal

Precio menú: 48 €/ comensal (carne y pescado), mínimo 3 comensales

NOTA: En el caso de ser dos comensales, se adecuarán los pesos y tamaño de las raciones.

MENÚ 3

ENTRANTES (a compartir para 3 comensales)

*Ensalada de Ventresca
Boquerones del Cantábrico
Chipirones a la plancha sobre cebolla pochadita con reducción de vino tinto*

PESCADO

Lubina a la brasa sobre carbón de encina

ó

CARNE

*Chuleta a la brasa sobre carbón de encina
acompañada con su guarnición*

POSTRES

Postre casero

PAN, AGUA Y VINO

*(una botella de agua y otra de vino por cada 3 comensales)
Vino tinto Rioja, blanco rueda, rosado o txakoli*

Precio menú: 41 €/ comensal

Precio menú: 49 €/ comensal (carne y pescado), mínimo 3 comensales

NOTA: En el caso de ser dos comensales, se adecuarán los pesos y tamaño de las raciones.

MENÚ 4

ENTRANTES(a compartir para 3 comensales)

*Jamón de bellota
Foie con mermelada de frutos del bosque
Ventresca con pimientos
Langostinos a la plancha*

PESCADO

Lubina 1,700 kg. aprox. para 4 personas a la brasa sobre carbón de encina

ó

CARNE

Chuleta 1,300 kg. aprox. para 4 personas a la brasa sobre carbón de encina acompañado de su guarnición

POSTRES

PAN, AGUA Y VINO *(una botella de agua y otra de vino por cada 3 comensales)
Vino tinto Campillo Crianza, blanco rueda, rosado o txakoli*

Precio menú: 51 €/ comensal

Precio menú: 60 €/ comensal (carne y pescado), mínimo 3 comensales

INCLUIDO EN LOS MENUS.

Visítanos en WWW.LARRAKOETXEA.COM – Reservas: 94 677 08 60 – Plentzia - Vizcaya

NOTA IMPORTANTE: Para reservas de 20 ó más comensales se pedirá una señal de un 20% del total de la reserva. La dirección no garantiza mesa junto al ventanal.

MENÚ INFANTIL

*Ibéricos
Croquetas de la casa*

Entrecote con su guarnición

Pan y agua

Helados

Precio: 21 euros / niño

TARTA

en sustitución de los helados

(Tendrá un recargo de 3 euros por niño)

MENÚ 5

ENTRANTES (a compartir para 3 comensales)

Anchoas salazón con piquillos y cherrys

Láminas de bacalao a la Ondarresa

Chipirones en su tinta

PESCADO

Lubina a la brasa sobre carbón de encina

ó

CARNE

Chuleta a la brasa sobre carbón de encina

acompañada con su guarnición

POSTRES

Postre casero

PAN, AGUA Y VINO

(una botella de agua y otra de vino por cada 3 comensales)

Vino tinto Rioja, blanco rueda, rosado o txakoli

Precio menú: 42 € / comensal

Precio menú: 50 € / comensal (carne y pescado), mínimo 3 comensales