

MENÚ 1

(A compartir para cada 3 comensales)

Jamón de bellota
Croquetas de la casa
Ensalada del día

Lubina a la brasa sobre carbón de encina (450grs por comensal)

Ó

Chuletón de ganado mayor a la brasa sobre carbón de encina
acompañada con su guarnición (450grs por comensal)

Postre a escoger

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: 38 €/ comensal

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

MENÚ 2

(A compartir para cada 3 comensales)

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

Lubina a la brasa sobre carbón de encina (450grs por comensal)

Ó

Chuletón de ganado mayor a la brasa sobre carbón de encina
acompañada con su guarnición (450grs por comensal)

Postre a escoger

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

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

MENÚ 3

(A compartir para cada 3 comensales)

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

Lubina a la brasa sobre carbón de encina (450grs por comensal)

Ó

Chuletón de ganado mayor a la brasa sobre carbón de encina
acompañada con su guarnición (450grs por comensal)

Postre a escoger

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

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

MENÚ 4

(A compartir para cada 3 comensales)

Jamón de Guijuelo con tostas, tomate y aceite de oliva
Foie con mermelada de frutos del bosque y tostas
Ventresca con pimientos
Langostinos a la plancha

Lubina a la brasa sobre carbón de encina (450grs por comensal)

Ó

Chuletón de ganado mayor a la brasa sobre carbón de encina
acompañada con su guarnición (450grs por comensal)

Postre a escoger

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: 54 €/ comensal

MENÚ 5

(A compartir para cada 3 comensales)

*Matrimonio de anchoas
Láminas de bacalao a la ondarresa
Txipis en su tinta*

Lubina a la brasa sobre carbón de encina (450grs por comensal)

Ó

*Chuletón de ganado mayor a la brasa sobre carbón de encina
acompañada con su guarnición (450grs por comensal)*

Postre a escoger

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

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

MENÚ INFANTIL

(A compartir para cada 3 comensales)

*Ibéricos de bellota(lomo, salchichón y chorizo)
Croquetas de la casa*

Entrecote con su guarnición

Helado

Precio menú: 21 € / comensal

NOTA: *Tarta en vez de helado tendrá un recargo de 3 €*

IVA INCLUIDO EN TODOS 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.*

