



EL CUARTITO
de Echaurren

EL CUARTITO DE ECHAURREN

La Versión más desenfadada
de la cocina del Echaurren

Yolanda es la chef
La repostería de nuestra hermana Marta Paniago
Guillermo y Cristina están en la sala con usted
Stalin lo deja todo limpio y reluciente



EL CUARTITO DE ECHAURREN

HORARIOS:

Viernes de 20:30 a 23:00
Sábados de 13:30 16:00 y de 20:30 a 23:00
Domingos de 13:30 a 16:00h.

TELEFONO DE RESERVAS 941.354 047 o través de la web
www.echaurren.com

Menú Compartir

60 € IVA incluido (para compartir para 2 personas)

*Los platos marcados con asterisco no pueden formar parte del menú

- ½ Ensaladilla Rusa al centro para compartir
- + 2 Entrantes a elegir que también pueden ir al centro.
- + 2/2 Principales individuales a elegir
- + 1 postre a su elección al centro de la mesa

ENTRANTES

De Primero....

*Retorta "Finca Pascualete" (Un quesito untuoso de oveja extremeño, para picar al centro con pan tostado)

14,00 € **Gluten, lácteo**

Ensalada verde, queso de fresco de Tondeluna y vinagreta de albahaca

11,50 € **Lácteo**

Ensaladilla rusa de la abuela con mahonesa aireada y regañás

10,50 € **Gluten, huevo, pescado, lácteo**

Tartar de salmón con ensalada de rúcula

13,50 € **Pescado**

Champiñones riojanos a la plancha con ajo y perejil

11,00 € **Sin alérgenos**

Nuestros tradicionales huevos estrellados

11,00 € **Huevo**

Arroz, Legumbre y Pasta

Sopa de cebolla

12,00 € **Lácteo, gluten**

Tagliatelle a la boloñesa (salsa de tomate y carne picada ligada con una bechamel ligera)

12,00 € **Gluten, lácteo**

Pasta fresca con crema de verduras, gambas y huevo escalfado

13,50 € **Gluten, lácteo, huevo, crustáceo**

Arroz cremoso con setas y verduras de temporada

14,00 € **Lácteo**

Potaje de garbanzos con costilla de cerdo, berza y fritada de tomate

14,00 € **Sin alérgenos**

**Todos los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento, cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.*

También les informamos, que en cumplimiento del reglamento (EU) 1169/2011 en materia de alergias e intolerancias alimentarias disponemos de carta del restaurante con la información necesaria en esa materia.

PRINCIPALES

Pescados y Carnes

*Merluza estilo Guetaria, al horno con patatas panadera

21,50 € **Gluten, pescado**

*Atún a la plancha sobre una cama de pimiento verde y cebolla.

21,50 € **Sin alérgenos**

Pimientos rellenos de bacalao

16,25 € **Gluten, pescado, huevo y lacteo**

*Entrecot de ternera a la plancha o a la pimienta

18,50 € **Sin alérgenos**

*Secreto a la brasa con jugo carne y piparras fritas

19,50 € **Sin alérgenos**

Carrilleras de ternera glaseadas sobre una muselina de patata

17,50 € **Lácteo y huevo en muselina, sulfitos**

Costillas de cerdo a la parrilla con salsa de miel y romesco

16,50 € **Soja, frutos secos (salsa)**

Rabo guisado al vino tinto con parmentier

16,50 € **Gluten, sulfitos, lácteo**

Canelones tradicionales de pollo de Corral

12,00 € **Gluten**

POSTRES

La Repostería Casera de Marta 6,50 €

Mousse de yogur con salsa de frutos rojos **Lácteo**

Tarta de limón cuajada al horno **Gluten, lácteo, huevo**

Tarta de queso fresco con arándanos **Gluten, lácteo, huevo**

Tarta de chocolate con nueces y natillas **Gluten, lácteo, huevo, frutos secos**

Espuma de almendras con tejas **Lácteo, huevo, frutos secos**

Mousse de yogur con salsa de frutos rojos **Lácteo**