



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

**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.

ENTRANTES

Para picar, de manera individual o al centro de la mesa...

- *Retorta "Finca Pascualete" (Un quesito untuoso de oveja extremeño, para picar al centro con pan tostado)
14,00€
- Ensalada verde, queso de fresco de Tondeluna y vinagreta de albahaca
11,50 €
- Ensaladilla rusa de la abuela con mahonesa aireada y regañás
10,50 €
- Tartar de salmón con ensalada de rúcula
14,50 €
- Champiñones riojanos a la plancha con ajo y perejil
11,00 €
- Nuestros tradicionales huevos estrellados
11,00 €

De primero...

- Sopa de cebolla
12,00 €
- Tagliatelle a la boloñesa (salsa de tomate y carne picada ligada con una bechamel ligera)
12,00 €
- Pasta fresca con crema de verduritas, gambas y huevo escalfado
13,50 €
- Arroz cremoso con setas y verduras de temporada
14,00 €
- Potaje de garbanzos con costilla de cerdo, berza y fritada de tomate
14,00 €

PRINCIPALES

Pescados

- *Merluza estilo Guetaria, al horno con patatas panadera
21,50 €
- *Atún a la plancha sobre una cama de pimiento verde y cebolla.
21,50 €
- Pimientos rellenos de bacalao
16,25 €

Carnes

- Carrilleras de ternera glaseadas sobre una muselina de patata
17,50 €
- Costillas de cerdo a la parrilla con salsa de miel y romesco
16,50 €
- Rabo guisado al vino tinto con parmentier
16,50 €
- Canelones tradicionales de pollo de Corral
12,00 €

A la pancha y guarniciones

- *Entrecot de ternera trinchado, sólo o a la pimienta, con pimientos rojos
18,50 €
- *Secreto a la brasa con jugo carne y piparras fritas
19,50 €
- Fuente de Patatas fritas
6,50 €
- Fuente de Pimientos rojos rehogados en tiras
6,50 €

POSTRES

La Repostería Casera de Marta 6,50€

- Mousse de yogur con salsa de frutos rojos
- Arroz con leche.
- Espuma de almendras con tejas
- Tarta de limón cuajada al horno.
- Tarta de queso fresco con arándanos
- Tarta de chocolate con nueces y natillas
- Fruta del tiempo

