








ASADOR TXOKO

BAR-REST

I.V.A incluido



PERFECTO PARA COMPARTIR



- ★ Croquetas cremosas de jamón ibérico (8 ud)  14,90 €
- Croquetas de setas boletus con mermelada de frutos del bosque (8 ud)  14,90 €
- Queso a la Ceniza curado (PREMIUM)  22,00 €
Acompañado de confitura de frutos del bosque y colines tradicionales
- Jamón de Bellota Ibérico cortado a cuchillo con colines tradicionales *Opción sin gluten disponible  28,00 €
- ★ Tabla de queso I.P.G. Asturias. Acompañado de mermelada de frutos del bosque y colines tradicionales *Opción sin gluten disponible  18,00 €

ENSALADAS DE TEMPORADA



- Ensalada de langostinos crujientes  19,90 €
Lechuga mezclum, tomates cherry´s poché, manzana green, lascas de queso semicurado y salsa coulis de mango.
- Ensalada de ventresca de atún con tomate ibérico, cebolleta de la huerta y vinagreta de mostaza a l'antigua  19,90 €

LOS CLÁSICOS DEL TXOKO



- Degustación de 6 pintxos vascos  22,00 €

- Pintxo típico de la temporada.

-Mousse Foie-micuit caramelizado con base de manzana green y mermelada de frutos del bosque.

-Pintxo de emulsión de ajo-aceite con anchoas del cantábrico y tomates cherry´s.

-Tosta de solomillo de cerdo ibérico con queso Brie y salsa de Pedro Ximénez.

-Tosta de morcilla de burgos, salsa de vino dulce con canela y cítricos, mermelada de tomates rojos de temporada y cebolla crunch.

-Pintxo de nido de patatas con huevo de corral y jamón crujiente.

- ★ Alcachofas con Jamón ibérico, aceite de oliva virgen extra y vinagre balsámico (4 ud)  16,00 €

*Válido hasta agotar existencias

*Todos nuestros elaboraciones puede contener alérgenos, informe al camarero

*Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o indirecta o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

PESCADOS

Bacalao al horno con su salsa de Piperrada con cama de patatas panaderas y verduritas salteadas



29,90 €

CARNES

Solomillo de ternera ecológica
con acompañamiento de verduras frescas de temporada y patatas caseras



39,00 €

Txuletillas de cabrito lechal para 2 pax con su guarnición



39,90 €

★Txuletón de ternera ecológica al peso con su guarnición 75,00 €/Kg
Mínimo 500 gr. (2 pax aproximadamente)

Parrillada argentina de carne ecológica 2 pax



65,00 €

Solomillo de ternera, entrecote de ternera, txuletillas de cabrito, costillas de cerdo con su salsa Chimichurri, secreto de cerdo, brocheta de carne adobada.

Acompañamiento aparte

Parrillada argentina de carne ecológica 4 pax



115,00 €

Solomillo de ternera, entrecote de ternera, txuletillas de cabrito, costillas de cerdo con su salsa Chimichurri, secreto de cerdo, brocheta de carne adobada.

Acompañamiento aparte

★Cachopo de ternera al estilo asturiano con acompañamiento de patatas (Recomendado para 2 pax) 39,90 €



★Costillar asado al Chimichurri para 2 pax con patatas.



38,00 €

Ración de patatas fritas (contiene trazas)

8,00 €

* Válido hasta agotar existencias

* Rogamos que si tiene alguna alergia o intolerancia se lo comuniqué inmediatamente con la camarera.

*Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o indirecta o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

ASADOR TXOKO

BAR-REST

POSTRES

Capricho del "Txoko"



7,50 €

Confitura de mango, yogurt griego y toffee de caramelo con sorpresa de chocolate con leche

Goxua



7,50 €

Postre típico vasco con una base de bizcocho bañado en café, crema pastelera aromatizada con vainilla bourbon y caramelo quemado en el momento.

"El Jardín" - Trampantojo de Limón



7,50 €

Mousse de lima con un corazón de confitura de limón, sobre una base de bizcocho sablé y cubierta de chocolate blanco. Acompañado de tierra de bizcocho de chocolate negro y coulis de frutos rojos, decorado con pétalos frescos y hojas de menta.

Helados artesanos de sabores y sorbetes



7,50 €

EXTRAS

Bollo de Pan de obrador

1,50 €

Servicio de aceite y sal

2,50 €

I.V.A incluido

NOTA IMPORTANTE

*Válido hasta agotar existencias

*Todos nuestros elaboraciones puede contener alérgenos, informe al camarero.