# txurruki

PARRILLA
 ASADOR

Calle Monseñor Óscar Romero, 59 - 28047 Madrid Tel. 915 25 23 20

txurruki.es - reservas@txurruki.es

## Menú valido de lunes a jueves no festivos

Entrantes para compartir (un plato por cada cuatro comensales)

Ensalada de Tomate Rosa Ecológico con Apio Blanco y Albahaca

Croquetas de Paletilla Ibérica

Huevos de Corral NO Rotos con Patatas Panaderas

Segundo plato (a elegir entre)

Lomo Bajo de Rubia Gallega a la Brasa con Pimientos de Padrón y Patatas Panadera

Lubina a la Bilbaína con Gulas y Patatas Panadera

Postres caseros (a elegir entre)

Milhoja de Hojaldre de Crema y Nata Café y Licor

**Bebidas** 

2 por persona, el resto se cobrará aparte

Precio por persona 35€ IVA Incluido

## Menú valido de lunes a jueves no festivos

Entrantes para compartir (un plato por cada cuatro comensales)

Ensalada Leonora con Chispas de Pollo, Queso Parmesano, Crujiente de Panceta y Salsa Leonora

Calamarcitos de Potera con Mojo Picón y Alioli

Risotto de Trufa y Boletus

Segundo plato (a elegir entre)

Solomillo de Ibérico con Salsa de Tres Quesos

Merluza Costrada con Salsa Holandesa

**Postres** 

Tiramisú de la Casa Café y Licor

**Bebidas** 

<mark>2</mark> por persona, el resto se cobrará a parte

Precio por persona 35€ IVA Incluido

## Menú valido de lunes a jueves no festivos

**Entrantes para compartir** (un plato por cada cuatro comensales)

Canelón de Aguacate con Ceviche de Langostinos

**Croquetas Costradas de Boletus** 

**Bocaditos de Merluza con Alioli** 

Segundo plato (a elegir entre)

Entrecot de Ternera Gallega a la Parrilla de Carbón con Patatas Panaderas y Pimientos de Padrón

Salmón Fresco al Horno con Espárragos Trigueros y Salsa Tártara

**Postres** 

Filloas de Crema Pastelera con Canela y Dulce de Leche
Café y Licor

**Bebidas** 

2 por persona, el resto se cobrará a parte

Precio por persona 39€ IVA Incluido

Menú valido de lunes a jueves no festivos

Entrantes para compartir (un plato por cada cuatro comensales)

Parrillada de Verduras

**Croquetas caseras de Boletus** 

Zamburiñas con Toque de Lima

Segundo plato (a elegir entre)

Entrecot de Ternera Gallega a la Parrilla de Carbón

Costillar Asado al Carbón con Salsa Barbacoa y Patatas Deluxe

**Postres** 

Tarta de Manzana con Mermelada de Higos

Café y Licor

**Bebidas** 

2 por persona, el resto se cobrará a parte

Precio por persona 38€ IVA Incluido

Entrantes para compartir (un plato por cada cuatro comensales)

Ensalada de Burrata con Rúcula

Pulpo a la Brasa con Mojo Picón y Migas de Mar

Bocaditos de Merluza con Alioli, Patatas Paja y Pimientos de Padrón

Segundo plato (a elegir entre)

Lomo Bajo de Rubia Gallega al Carbón con Pimientos de Padrón y Patatas Panderas

Lubina a la Bilbaína con Gulas y Patatas Asadas

Postres (a elegir entre)

Filloas de Crema Pastelera con Canela y Dulce de Leche Café y Licor

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona)

Tinto Rivera de Duero (una botella cada tres personas)

Precio por persona 45€ IVA Incluido

Entrantes para compartir (un plato por cada cuatro comensales)

**Canelón de Aguacate con Ceviche de Langostinos** 

Flores de Alcachofas con Paletilla Ibérica

**Croquetitas de Boletus Crujientes** 

Segundo plato (a elegir entre)

Pierna de Cordero Rellena de Carne Ibérica con frutos Secos y Queso de Cabra

Dorada a la Brasa con Patatas Panadera

Postres

Tiramisú de la Casa Café y Licor

**Bebidas** 

Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona)

Tinto Ribera de Duero (una botella cada tres personas)

Precio por persona 50€ IVA Incluido

**Entrantes para compartir (un plato por cada cuatro comensales)** 

Ensalada Eleonora con Chispas de Pollo

Calamarcitos de Potera con Mojo Picón y Alioli

Huevos NO rotos con Paletilla Ibérica y Patatas Panadera

Segundo plato (a elegir entre)

Degustación de Raza Ibérica con Tres Cortes, Secreto, Solomillo y Lagarto

Lomo de Salmón Braseado con Salsa de Naranja y Patatas Asadas

**Postres** 

Tiramisú de la Casa Café y Licor

#### Bebidas

Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona) Tinto Ribera de Duero (una botella cada tres personas)

> Precio por persona 48€ IVA Incluido

**Entrantes para compartir** (un plato por cada cuatro comensales)

Chipirón a la Plancha con Cebollita

Croquetitas caseras de Jamón Ibérico y Boletus

Creppes de Langostinos y Calabacín

Segundo plato (a elegir entre)

Entrecot de Ternera a la Parrilla con Patatas de Luxe y Pimientos de Padrón

Bacalao a Baja Temperatura con Verduritas

**Postres** 

Tiramisú de la Casa

Café y Licor

**Bebidas** 

Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona)

Tinto Ribera de Duero (una botella cada tres personas)

Precio por persona 50€ IVA Incluido

**Entrantes para compartir** (un plato por cada cuatro comensales)

Tartar de Salmón con Guacamole

Risotto de Boletus y Trufa Negra

Gamba Blanca a la Plancha

Segundo plato (a elegir entre)

Chuletón de Ternera Gallega (500gr) a la Parrilla de Carbón con Pimientos de Padrón y Patatas Panaderas

Merluza a la Vasca en Salsa con Huevo, Espárragos Blancos y Patatas Asadas

**Postres** 

Sorbete de Limón al Cava

Café y Licor

**Bebidas** 

Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona)

Tinto Ribera del Duero (una botella cada tres personas)

Precio por persona 54€ IVA Incluido

Entrantes para compartir (un plato por cada cuatro comensales)

Ensalada de Tomate Rosa Ecológico con Apio, Ajo y Albahaca

Croquetas caseras de Paletilla Ibérica

Zamburiñas a la Plancha

Segundo plato (a elegir entre)

Degustación de Raza Ibérica a la Brasa (Solomillo, Secreto y Lagarto) con Patatas Panaderas y Pimientos de Padrón

Merluza con Salsa de Carabineros

**Postres** 

Tarta Fina de Manzana Templada

Café y Licor

PARRILL Bebidas ASADOR

Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona)

Tinto Ribera de Duero (una botella cada tres personas)

Precio por persona 51€ IVA Incluido

Entrantes para compartir (un plato por cada cuatro comensales)

Ensalada de Pimientos de Piquillo Asados a la Leña con Ventresca

Croquetas caseras de Paletilla Ibérica

Pulpo a la Brasa con Migas de Mar y Mojo Picón

Segundo plato (a elegir entre)

Solomillo de Ternera con Patatas a la Brasa

Lubina a la Brasa con Bilbaína, Ajitos Tostados y Patatas Asadas

**Postres** 

Surtido de Postres Café y Licor

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona)

Tinto Ribera de Duero (una botella cada tres personas)

Precio por persona 60€ IVA Incluido

Entrantes para compartir (un plato por cada cuatro comensales)

Anchoas del Cantábrico con Tomate Rosa Ecológico

Gamba Blanca a la Plancha

Risotto de Boletus y Trufa Negra

Segundo plato (a elegir entre)

Pierna de Cordero Lechal Asada al Carbón con Pimientos de Padrón y Patatas Panadera

0

Entrecot a la Parrilla de 350gr con Pimientos de Padrón y Patatas Deluxe

Bacalao con Salsa de Azafrán y Patatas Asadas

0

Merluza a la Vasca al Horno en Salsa con Huevo, Espárragos Blancos y Patatas Asadas

#### **Postres**

Filloas de Crema Pastelera con Canela y Dulce de Leche
Café y Licor

#### **Bebidas**

Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona) Tinto Ribera del Duero (una botella cada tres personas)

Precio por persona 56€ IVA Incluido

## Menú Infantil Celebraciones 1

Hamburguesa de Ternara 100% a la Parrilla con Patatas Fritas

Postres (a elegir entre)

**Helado o Tarta** 

Bebidas (a elegir entre)

Refrescos o Agua

Precio por niño 21€ IVA Incluido

# Menú Infantil Celebraciones 2

Fingers de Pollo Caseros con Patatas Fritas

Postres (a elegir entre)

**Helado o Tarta** 

Bebidas (a elegir entre)

Refrescos o Agua

Precio por niño 19€ IVA Incluido