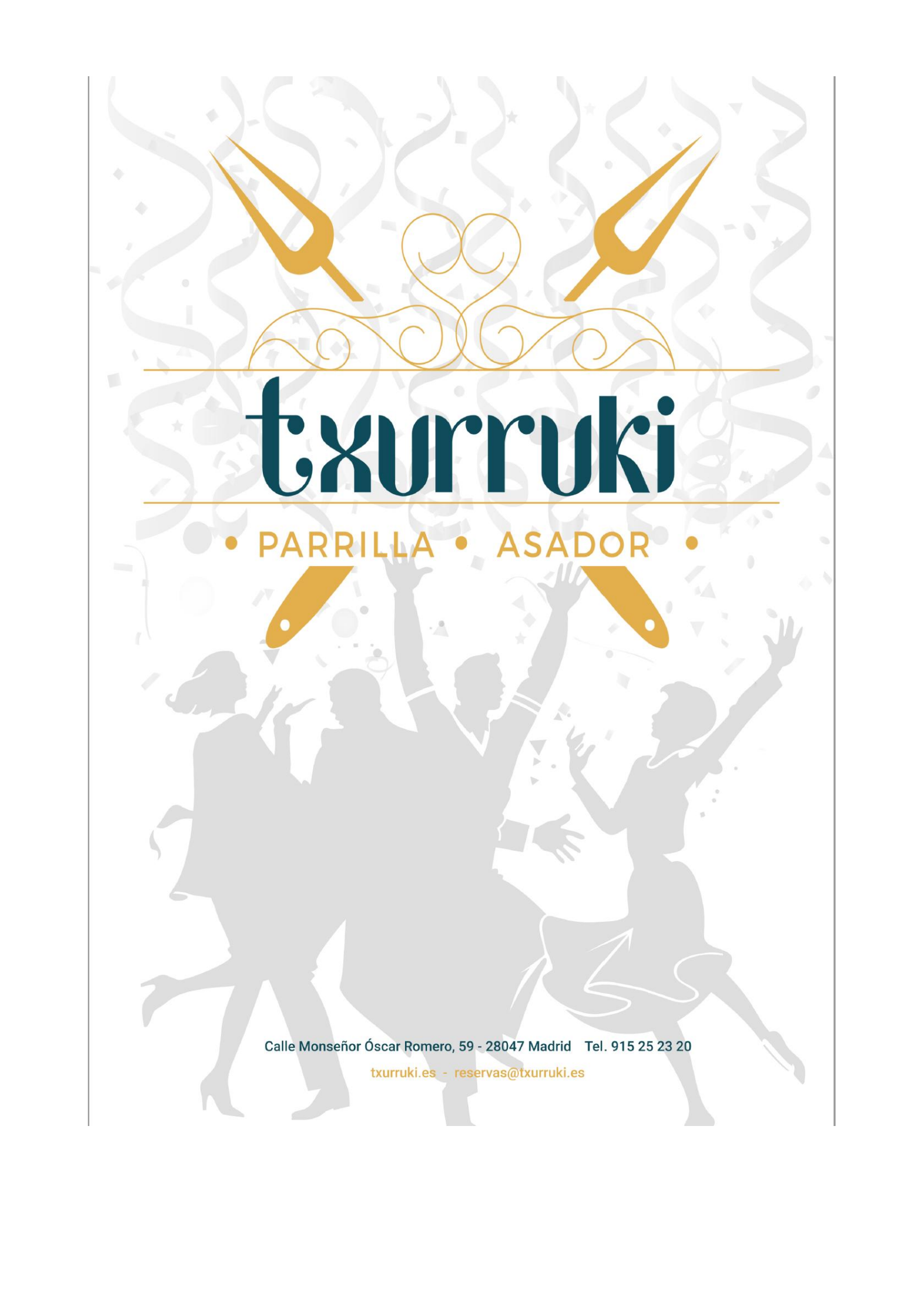




# txurruki

• PARRILLA • ASADOR •



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

[txurruki.es](http://txurruki.es) - [reservas@txurruki.es](mailto:reservas@txurruki.es)

# Menú Celebraciones 1

Menú válido de lunes a jueves no festivos

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

Ensalada de Tomate Rosa Ecológico con Ventresca y Albahaca

Bocaditos de Merluza y Alioli

Huevos de Corral NO Rotos con Patatas Panaderas y Jamón

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

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

Lubina al horno con Pimientos de Piquillo Confitados y Arroz Crujiente

**Postres caseros**  
**(a elegir entre)**

Milhoja de Hojaldre de Crema y Nata

Café y Licor

**Bebidas**

Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)

Tinto Rivera de Duero (una botella cada tres personas)

**Precio por persona 35€**  
**IVA Incluido**

*Los pescados se trabajan bajo pedido, es necesario al realizar la reserva indicar el número aproximado*

# Menú Celebraciones 2

Menú válido de lunes a jueves no festivos

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

**Ensalada de Pollo Crujiente con lascas de Parmesano, y Salsa de Mostaza y Miel**

**Calamarcitos de Potera con Mojo Picón y Alioli**

**Arroz Caldoso con Bogavante**

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

**Solomillo Ibérico con Salsa a la Pimienta y Patatas Panaderas**

**Merluza Costrada sobre Crema de Marisco**

## Postres

**Tiramisú de la Casa**

**Café y Licor**

## Bebidas

**Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)**

**Tinto Rivera de Duero (una botella cada tres personas)**

**Precio por persona 36€**  
**IVA Incluido**

*Los pescados se trabajan bajo pedido, es necesario al realizar la reserva indicar el número aproximado*

# Menú Celebraciones 3

Menú valido de lunes a jueves no festivos

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

**Tartar de Aguacate con Langostinos y Salmorejo de Mango**

**Croquetas de Ciervo y Mozzarella**

**Buñuelos de Bacalao**

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

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

**Solomillo de Salmón Confitado al Curry**

**Postres**

**Filloas de Crema Pastelera con Canela y Dulce de Leche**

**Café y Licor**

• PARRILLA • ASADOR •

**Bebidas**

**Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)**

**Tinto Rivera de Duero (una botella cada tres personas)**

**Precio por persona 38€**

**IVA Incluido**

*Los pescados se trabajan bajo pedido, es necesario al realizar la reserva indicar el número aproximado*

# Menú Celebraciones 4

Menú valido de lunes a jueves no festivos

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

**Ensalada de Salmon Ahumado**

**Croquetas Caseras de Jamón Ibérico**

**Chipirones a la Plancha con Cebolla Caramelizada y Patatas Paja**

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

**Entrecot de Ternera Gallega a la Parrilla de Carbón**

**Bacalao Confitado con Setas, Jamón Ibérico y Parmentier Trufada**

**Postres**

**Tarta de Manzana de Hojaldre y Crema**

**Café y Licor**

**Bebidas**

**Cerveza, refrescos y agua mineral (dos por persona)**

**Tinto Rivera de Duero (una botella cada tres personas)**

**Precio por persona 40€**

**IVA Incluido**

*Los pescados se trabajan bajo pedido, es necesario al realizar la reserva indicar el número aproximado*

# Menú Celebraciones 5

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

**Ensalada de Pimientos Asados sobre Crema de Ajo Blanco**

**Crujiente de Morcilla con Anacardos, Uvas, Pasas y Reducción al Pedro Ximénez**

**Pulpo a la Brasa con Migas del Mar**

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

**Entrecot de Rubia Gallega a la Brasa, con Pimientos de Padrón y Patatas Panderas**

**Lubina al Horno con Humus de Guisantes y Gulas al Ajillo**

**Postres**  
**(a elegir entre)**

**Tarta de Queso y Frutos Rojos**

**Café y Licor**

• **PARRILLA • ASADOR** •

**Bebidas**

**Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona)**

**Tinto Rivera de Duero (una botella cada tres personas)**

**Precio por persona 47€**  
**IVA Incluido**

# Menú Celebraciones 6

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

**Canelón de Aguacate con Ceviche de Langostinos**

**Croquetas de Jamón Ibérico**

**Alcachofas Crujientes con Jamón y Queso Popoyo**

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

**Pierna de Cordero Asada a Baja Temperatura Aromatizada con Tomillo**

**Dorada a la Brasa con Vinagreta de Tomate Seco**

**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**



# Menú Celebraciones 7

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

**Ensaladilla Txurruki con Ventresca y Batata**

**Pulpo a la Gallega**

**Croquetas de Jamón Ibérico**

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

**Bacalao al Horno con Pisto de Calabacín y Langostino**

**Entrecot de Ternera al Carbón con Patatas Deluxe y Pimientos de Padrón**

**Postres**

**Tarta de Queso con Frutos Rojos**

**Café y Licor**

• PARRILLA • ASADOR •

**Bebidas**

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

**Precio por persona 55€**  
**IVA Incluido**



# Menú Celebraciones 8

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

**Ensalada Templada de Queso de Cabra con Frutos Secos**

**Alcachofas Rellenas de Brandada de Bacalao**

**Zamburiñas a la Plancha con Cítricos**

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

**Presa Ibérica con Salsa de Frutos Rojos**

**Bacalao Fresco Relleno de Compota de Tomate con Chipirones**

**Postres**

**Milhojas de Crema de Praliné con Avellanas**  
**Café y Licor**

• **PARRILLA • ASADOR** •

**Bebidas**

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

**Precio por persona 55€**  
**IVA Incluido**

# Menú Celebraciones 9

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

**Ensalada de Mozzarella de Búfala con Dado de Remolacha y Albahaca**

**Zamburiñas Gratinadas con Salsa Holandesa**

**Flores de Alcachofas con Paletilla Ibérica**

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

**Degustación de Raza Ibérica a la Brasa (Secreto, Solomillo y Lagarto)**

**Chipirón Relleno de Frutos del Mar en su Tinta**

**Postres**

**Coulant de Chocolate y Helado de Vainilla**

**Café y Licor**

• **PARRILLA • ASADOR** •  
**Bebidas**

**Cerveza, refrescos y agua mineral (tres por persona)**

**Tinto Ribera del Duero (una botella cada tres personas)**

**Precio por persona 60€**  
**IVA Incluido**

# Menú Celebraciones 10

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

**Jamón Ibérico con Regañas y Salmorejo**

**Risotto de Boletus a la Trufa Negra**

**Gambas Blancas a la Sal**

**Segundo plato**  
**(a elegir entre)**

**Chuletón de Ternera Gallega (500Gr) a la Parrilla de Carbón**

**Suprema de Merluza Gratinada con Alioli negro**

**Postres**

**Torrijas con Helado de Vainilla**

**Café y Licor**

**Bebidas**

**Cerveza, refrescos y agua mineral (cuatro por persona)**

**Tinto Ribera de Duero (una botella cada tres personas)**

**Precio por persona 63€**  
**IVA Incluido**

# Menú Infantil Celebraciones 1

Tiras de Pollo con Patatas Fritas

Postres  
(a elegir entre)

Helado o Tarta

Bebidas  
(a elegir entre)

Refrescos o Agua

Precio por niño 22€  
IVA Incluido

# Menú Infantil Celebraciones 2

Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas

Postres  
(a elegir entre)

Helado o Tarta

Bebidas  
(a elegir entre)

Refrescos o Agua

Precio por niño 24€  
IVA Incluido

# Menú Infantil Celebraciones 3

Chuletillas de Lechal con Patatas Fritas

Postres  
(a elegir entre)

Helado o Tarta

Bebidas  
(a elegir entre)

Refrescos o Agua

Precio por niño 30€  
IVA Incluido

---

Todos los menús se pueden modificar a gusto del cliente.

Puede diseñar su propio menú a medida, le damos presupuesto sin compromiso.

Precios en vigor desde el 13.10.2025

---

• PARRILLA • ASADOR •