

CASA CÂMARA

1884

TALDEENTZAKO MENUAK

CASA CÂMARA

1884

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziara egokitu daiteke.

1. MENUA

Aurrez, 8 lehen jakietatik 3 aukeratu behar dira mahaikide guztientzat.

- Kabra-pastela, ogitxo txigortu eta maionesarekin
- Izkiratzen nahaskia tipulin freskoarekin
- Mi-cuit foiea ogitxo txigortuekin
- Olagarroa galiziar erara, La Verako piperrauts eta oliba-olio birjinarekin onduta
- Onddo- eta sagar-bricka, foiearekin eta Pedro Ximénez erredukzioarekin
- Bieira-bricka azafrai- eta anana-saltsarekin
- Pipermorro-entsalada epela, endibia, antxoa eta hegaluze-mendrezkarekin
- Atlantikoko misera-salpikoa

Jaki nagusia (mahaikide bakoitzak aurrez aukeratu beharko du):

- Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Legatza plantzan arroz- eta barazki-hornigaiarekin
- Legatz-solomoa koxkera erara
- Ajoarriero bakailaoa misera eta otarrainxkekin
- Arkume errea (gutxienez 2 lagunentzat)
- Behi-azpizuna pikillo-piper eta patata frijituekin

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

50,00 euro (% 10eko BEZa barne)

CASA CÁMARA

1884

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziara egokitu daiteke.

2. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

¼ Kabra-pastela, ogitxo txigortu eta maionesarekin

¼ Pipermorro-entsalada epela, endibia, antxoa eta hegaluze-mendrezkarekin

¼ Onddo-nahaskia gorringo eta barazkitxo kurruskariekin

Jaki nagusia:

Parrillada plantxan txikitutako baratxuri-olio errearekin (lagun batentzat): misera, zigala, otarrainxka, ganbak, datilak, txirlak, txipiroia eta legatza

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Tinto crianza Rioja
- Blanco Rueda
- Sidra
- Agua

56,00 euro (% 10eko BEZa barne)

Menu hau aukeratzeko, aurrez galdetzea beharrezkoa da (eguna/mahaikideak).

CASA CÂMARA

1884

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziatarako egokitu daiteke.

3. MENUA

Lehen jakien talde bat aukeran: mahaikide guztientzat:

- ¼ Kabra-pastela, ogitxo txigortu eta maionesarekin
- ¼ Izkiratzarren nahaskia tipulin freskoarekin
- ¼ Huelvako ganba gorri freskoak plantxan
- Onddo- eta sagar-bricka, foiearekin eta Pedro Ximénez erredukzioarekin
- edo -
- ¼ Mi-cuit foiea ogitxo txigortuekin
- Bieira-bricka azafrai- eta anana-saltsarekin
- ¼ Pipermorro-entsalada epela, endibia, antxoa eta hegaluze-mendrezkarekin
- ¼ Galiziako txirla finak saltsa berdean

Jaki nagusia (mahaikide bakoitzak aurrez aukeratu beharko du):

- Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Legatz-solomoa koxkera erara
- Legatza plantxan arroz- eta barazki-hornigaiarekin
- Behi-azpizuna foie eta Pedro Ximénez erredukzioarekin, onddo konfitatu eta patata frijitzuz lagunduta (Turnedó Rossini)
- Atlantikoko misera* bere zukuan erreta edo egosita (350 g)

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

55,00 euro (% 10eko BEZa barne)

* Misera aukeratzen bada, 7,00 euro gehituko zaizkio menuaren prezioari.

CASA CÂMARA

1884

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziara egokitu daiteke.

4. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

¼ Kabra-pastela, ogitxo txigortu eta maionesarekin

¼ Izkiratzarren nahaskia tipulin freskoarekin

Bieira-bricka azafrai- eta anana-saltsarekin

¼ Donostiar erara prestatutako txangurru papurtua, gratinatuta

Jaki nagusia:

½ Itsasapoa misera-saltsan, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin

½ Behi-azpizuna foie eta Pedro Ximénez erredukzioarekin, onddo konfitatu eta patata frijituz lagunduta (Turnedó Rossini)

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

63,00 euro (% 10eko BEZa barne)

CASA CÂMARA

1884

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziara egokitu daiteke.

5. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

- ¼ Los Pedroches ezkur-urdaiazpiko iberikoa
- ¼ Mi-cuit foiea ogitxo txigortuekin
- ¼ Huelvako ganba gorri freskoak plantxan
- ¼ Galiziako txirla finak saltsa berdean
- Bieira-bricka azafrai- eta anana-saltsarekin

Jaki nagusia (mahaikide bakoitzak aurrez aukeratu beharko du):

- Erreboilo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Lupia errea, xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Bisigu errea, xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Mihi-arraina plantxan edo Meunière erara, arroz- eta barazki-hornigaiarekin

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

69,00 euro (% 10eko BEZa barne)

Menu hau aukeratzeko, aurrez galdetzea beharrezkoa da (eguna/mahaikideak).

CASA CÂMARA

1884

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantzietara egokitu daiteke.

6. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

- ¼ Los Pedroches ezkur-urdaiazpiko iberikoa
- ¼ Mi-cuit foiea ogitxo txigortuekin
- ¼ Itsaskiz betetako piper berdeak saltsa amerikarraren gainean
- Islandiako zigalak plantxan (2 ale)
- ½ Atlantikoko misera bere zukuan erreta (250 g)

Jaki nagusia (mahaikide bakoitzak aurrez aukeratu beharko du):

- Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)
- Legatza saltsa berdean kokotxekin eta txirlekin
- Behi-azpizuna foie eta Pedro Ximénez erredukzioarekin, onddo konfitatu eta patata frijituz lagunduta (Turnedó Rossini)
- Mihi-arraina plantxan edo Meunière erara, arroz- eta barazki-hornigaiarekin

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

80,00 euro (% 10eko BEZa barne)

CASA CÁMARA

1884

Taldeentzako menua (10 lagun gutxienez). Nahitaezkoa da hamar egun lehenago erreserba egitea eta menu osoa adostea. Menua elikadura-intolerantziatarako egokitu daiteke.

7. MENUA

Askotariko lehen jakiak:

- ¼ Lanpernak
- ¼ Huelvako ganba gorri freskoak plantxan
- Nekora egosia (1 ale)
- Islandiako zigalak plantxan (2 ale)
- ¼ Kokotxa frijituak
- ¼ Txangurru gratinatua donostiar erara

Jaki nagusia:

Atlantikoko misera bere zukuari erreta (350 g)

Azkenburukoa aukeran:

- Esne-gainezko eta kremazko milorria. Mahaikide guztientzat eta menuarekin batera enkargatua
- Azkenburukoa kartatik aukeratu daiteke bazkariaren edo afariaren egunean bertan

Kafea edo infusioa

Edaria aukeran (prezioaren barruan botila 1 sartzen da 2 mahaikideko):

- Errioxako ardo beltz ondua
- Ardo zuria (Rueda)
- Sagardoa
- Ura

90,00 euro (% 10eko BEZa barne)

CASA CÂMARA

1884