

C A R T A Y M E N Ú S

En Asador Sidrería Kixkia tenemos la satisfacción de ofrecerles esta temporada un nuevo producto que seguro será de su interés.

El proyecto Maskarada se aleja del discurso productivo y apuesta por la exclusividad y la calidad de la elaboración artesanal de la carne del cerdo de raza navarra y hace llegar al consumidor la ternura y jugosidad características de esta carne, así como su especial aroma y su suave sabor de antaño.

EUSKAL TXERRI

Se trata de una raza porcina rústica y antigua, bien adaptada a las condiciones ambientales y productivas de la Montaña Navarra. A principios del siglo XX, en convivencia con otras razas porcinas, el “Pio Negro” se extendía por los valles del Pirineo Occidental, tanto en la vertiente francesa como en la navarra. Sin embargo, la competencia de otras razas más productivas ha llevado a este cerdo autóctono al borde de la extinción. En la actualidad sólo se conservan dos pequeños núcleos, uno en el País Vasco francés y otro en el norte de Navarra. Se le reconoce por sus grandes orejas que le dificultan incluso la visión.



646 387 407



@kixkiasidreria



info@kixkia.com

MENÚ KIXKIA 27,00 €

Precios IVA incluido

Salen los tres entrantes al centro:

Paté de campaña receta antigua navarra a la pimienta de Ezpelette

Surtido Maskarada

Papada de “Euskal Txerri” con pimientos del cristal y huevo a baja temperatura

Un segundo plato a elegir:

PESCADOS

Rape

Rodaballo

Kokotxas de bacalao al pil-pil

Trucha frita con panceta curada de “Euskal Txerri”

CARNES

Estofado tradicional de la casa

Salchicha trufada (elaboración artesanal)

Entrecot a la parrilla

Cordero asado

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra, o un vaso de sidra directamente de las barricas.
Suplemento de 4.60 € para el servicio libre de sidra de las barricas.

ENTRANTES

Ensalada mixta	7.80 €
Ensalada templada de bacalao en su píl-pil con pimientos morrones asados.....	11.50 €
Ensalada de mollejas y jamón de pato con nueces, mango y queso de cabra.....	12.75 €
Espárragos (Denominación Espárrago de Navarra).....	12.80 €
Crema de marisco con tropiezos	7.30 €
Pimientos del cristal.....	8.00 €
Paté de campaña receta antigua navarra a la pimienta de Espelette	6.50 €
Choricicos a la sidra.....	6.90 €
Morcilla a la plancha con pimentón de Espelette.....	7.50 €
Garbanzos con costilla confitada de “Euskal Txerri” y piparrak.....	12.50 €
Jamón de “Euskal Txerri”.....	13.90 €
Revuelto de hongo Beltza (Boletus Edulis).....	9.50 €
8 Mini-croquetas de jamón.....	6.00 €
Ración de patatas fritas caseras.....	4.00 €
Ración de patatas a la brasa.....	6.50 €

Precios **IVA** incluido

NOTAS...

BOLETUS: Es un género de hongos que incluye aproximadamente 300 especies y en latín, Edulis significa comestible.

VACA: Ganado vacuno raza Pirenaica o Rubia gallega de entre 8 y 12 años de edad, no estabulado.

CORDERO: El cordero ternasco o recental, es muy sabroso y de unos 11 kg. y unos 100 días de vida.

El corderito lechal, sólo alimentado en su corta vida de leche materna y menos de 35 días de vida.

PESCADOS (El bacalao)

Pimientos verdes de piquillo rellenos de bacalao.....	9.50 €
Tortilla de bacalao.....	10.00 €
Kokotxas de bacalao al píl-píl.....	13.00 €
Bacalao al píl-píl con pimientos.....	12.00 €

PESCADOS (Parrilla de brasa)

Rapito a la parrilla.....	13.00 €
Rape salvaje para dos comensales.....	34.00 €
Rodaballo a la parrilla.....	13.00 €
Rodaballo salvaje para dos comensales.....	37.00 €
Besugo a la parrilla para dos comensales.....	58.00 €
Parrillada de Zamburiñas.....	18.00 €
Pulpo a la brasa	18.00 €

PESCADO (Tradicional)

Trucha frita con panceta curada de “Euskal Txerri”.....	10.50 €
---	---------

CARNES

Estofado tradicional de la casa	7.50 €
Salchicha trufada “Euskal Txerri” con su puré.....	9.70 €
Entrecot a la parrilla.....	14.00 €
Solomillo a la parrilla.....	19.00 €
Chuletón a la parrilla.....	el kilo a 37.00 €
Cordero asado	16.00 €
Chuletillas de cordero ternasco.....	14.00 €
Chuletillas de corderito lechal.....	16.00 €

Precios **IVA** incluido

MENÚ CHULETÓN 32,00 €

Precios IVA incluido

Para una persona chuleta de 500 gr.aprox.
para dos personas chuletón de 1.000gr.
para tres personas dos chuletas de 850gr.

Choricicos a la sidra

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Ensalada de lechuga y cebolla

Chuletón a la parrilla

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra, o un vaso de sidra directamente de las barricas.
Suplemento de 4.60 € para el servicio libre de sidra de las barricas.

MENÚ SIDRERÍA 34,00 €

Precios con IVA incluidos

Para una persona chuleta de 500 gr.aprox.
para dos personas chuletón de 1.000gr.
para tres personas dos chuletas de 850gr.

Tortilla de bacalao

Bacalao al pil-pil con pimientos del piquillo

Chuletón a la parrilla

De postre:

Queso del Roncal con membrillo y nueces o cuajada

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra, o un vaso de sidra directamente de las barricas.
Suplemento de 4.60 € para el servicio libre de sidra de las barricas.

MENÚ GOURMET 35,00 €

Precios con IVA incluidos

Ensalada templada de bacalao con pimientos asados en su pil-pil

Revuelto de hongos

Solomillo de vaca

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra, o un vaso de sidra directamente de las barricas. Suplemento de 4.60 € para el servicio libre de sidra de las barricas.

MENÚ INFANTIL 10,00 €

Espaguetis a la boloñesa

Lomo con patatas fritas

Pan, refresco, helado e IVA