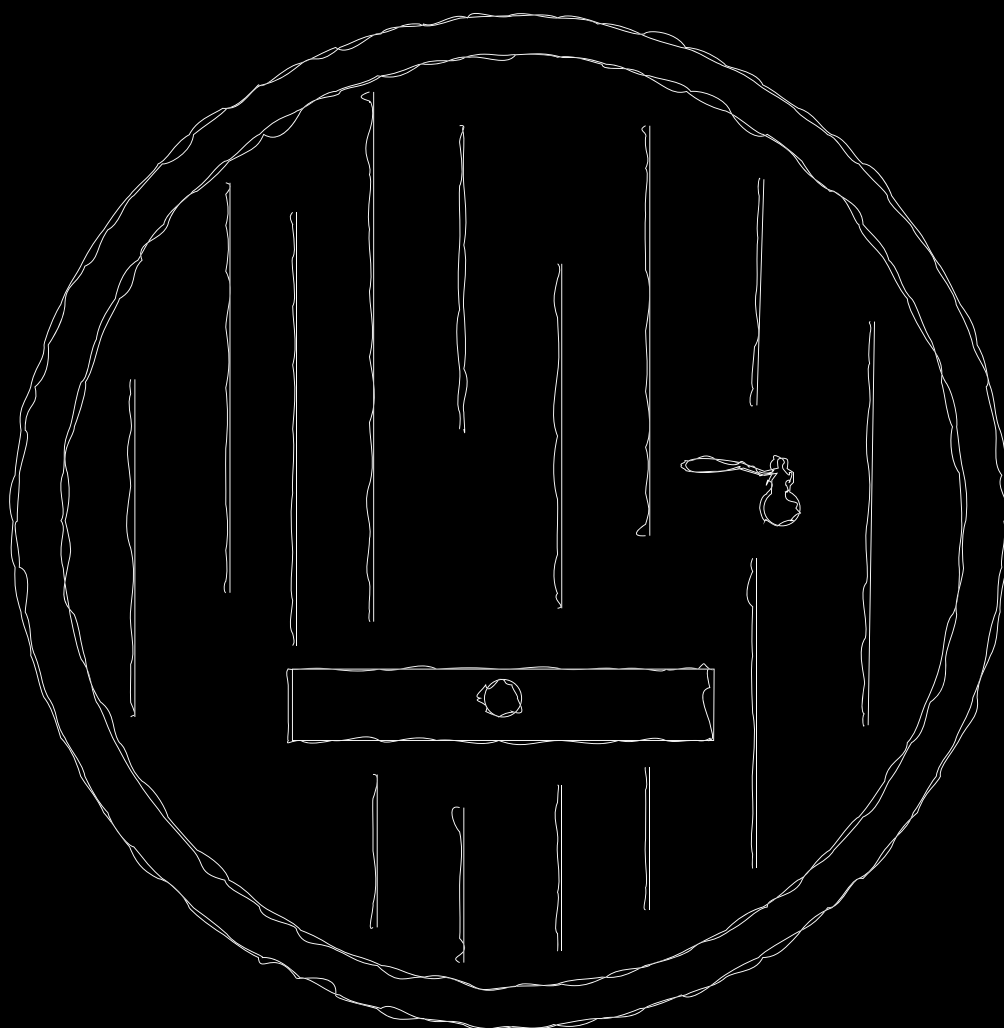


SIDRERÍA ARMENTEGÍ

TRADICIÓN Y CALIDAD



Calle Mendibe 4, Armentia
945 132 101 - 945 232 468

www.sidrerihaarmentegi.com - sidrerihaarmentegui@hotmail.com

CARTA

ENTRANTES /STARTERS

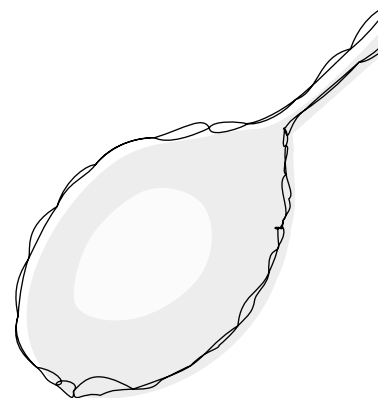
- Jamón ibérico / Iberian ham 18,00€
- Yemas de espárrago extra / Asparagus buds 16,50€
- Puerros a la vinagreta / Special leeks with vinagrette 12,00€
- Antxos de Ondarroa en aceite de oliva / Anchovies from Ondarroa in olive oil ...20,40€
- Ensalada ilustrada / Illustrated salad 10,50€
- Ensalada mixta / Mixed salad 4,00€
- Ensalada de bacalao con pikillos verdes / Cod and green piquillo pepper salad 14,75€
- Chorizo a la brasa picante / Charcoal-grilled spicy chorizo 8,75€
- Chorizo a la sidra / Chorizo à la cider 8,00€
- Morcilla asada con alegrías / Blood sausage with alegría peppers 8,25€
- Revuelto de bacalao / Scrambled eggs with cod 13,25€
- Alubias rojas del país / Local red bean 10,00€

PESCADOS /FISH

- Pescado fresco del día. Consulte género y precio. / Fresh fish of the day. Ask for type and price.

CARNES /MEAT

- Carnes del día. Consulte género y precio. / Fresh meats of the day. Ask for type and price.
- Txuletón a la brasa con guarnición (por Kg.) / Charcoal grilled T-bone steak with garnish (per Kg.)44,00€

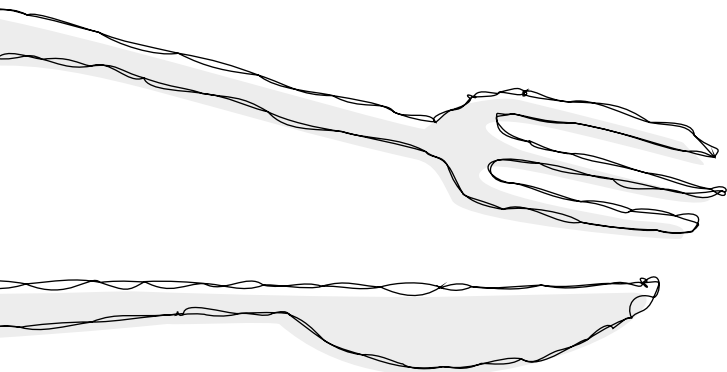


Menú de Sidrería

(Mínimo 2 personas / Minimum 2 guests)

- Micuit de pato / *Duck micuit*
- Chorizo a la brasa / *Charcoal-grilled chorizo*
- Revuelto de Bacalao / *Scramble eggs with cod*
- Chuletón a la brasa (1Kg. para 2 personas) con Ensalada de lechuga y cebolla / *Charcoal-grilled T-bone steak with lettuce and onion (1K. for 2 guests)*
- Queso Idiazabal con nueces / *Idiazabal cheese with nuts.*

39,50€ por persona (IVA incluido)



Menú Kupela

- Ensalada / *Salad*
- Chuleta a la brasa (400/500 gr. por persona) con patatas fritas caseras / *Charcoal-grilled T-bone steak with homemade french fries (400/500gr. Per guest)*

24,50€ por persona (IVA incluido)

Menú de la casa

(Mínimo 2 personas / Minimum 2 guests)

- Jamón ibérico / *Iberian ham*
- Bloc de oca / *Foie gras*
- Langostinos / *Prawns*
- Yemas de espárrago / *asparagus buds*
- Un plato a elegir entre 2 carnes y 2 pescados / *To choose between 2 meats and 2 fish*
- Un postre a elegir entre 4 / *To choose between 4 desserts.*

29,50€ por persona (IVA incluido)

Con cada menú se incluye 1/2 botella de vino de Rioja o una botella de sidra o una botella de agua mineral por comensal y un bollo de pan por comensal / *Included with each menu: 1/2 bottle of Rioja wine or 1 bottle of cider or 1 bottle of mineral water and a bread roll per guest.*

En los menús con Txotx (kupela) se cobrará suplemento de 4€ por persona en la mesa / *Menus with Txotx (kupela) have a surcharge of 4€ per guest at the table.*

No se admitirán cambios en los menús establecidos / *No Changes are allowed on the menus.*

Los comensales deberán elegir el mismo menú para toda la mesa / *Guests must choose the same menu for the whole table.*

Para menús compartidos, se cobrará suplemento de 1/2 menú / *There will be a supplement of 1/2 menu for shared menus.*

CARTA de VINOS

RIOJA JOVEN /RIOJA YOUNG

- Cosechero de Villabuena 10,75€

RIOJA CRIANZA

- Viña Salceda 15,75€
- Valserrano 16,75€
- Fernández de Piérola 17,90€
- Campillo 18,75€
- Viña Alberdi 18,90€
- Muga 22,60€

RIOJA RESERVA /RIOJA RESERVE

- Viña Ardanza 26,50€
- Viña Tondonia 27,90€
- Viña Arana 24,50€
- Remellury 23,50€
- Contino 28,50€

RIOJA GRAN RESERVA

- Prado Enea 37,50€
- Rioja Alta 904 36,50€

RIBERA DEL DUERO

- Pago Carraovejas 32,75€
- Matarromera 28,60€
- Arzuaga 28,60€

BLANCOS /WHITE WINE

- Albariño (D.O. Rías Baixas) 18,75€
- Txakolí (D.O. Bizkaia) 16,60€
- Muga (D.O. Rioja) 16,75€
- Verdejo Protos (D.O. Rueda) 14,80€

ROSADOS /ROSÉ WINE

- Muga (D.O. Rioja) 16,80€
- Ochoa (D.O. Navarra) 14,80€

GASEOSOS /SPARKLING WINE

- Mateus Rosé (Portugal) 10,70€
- Lambrusco (Italia) 10,70€
- Sidra natural 6,90€

CAVA

- Juvé y Camps “Gran reserva” 24,90€

CHAMPAGNE

- Moët Chandon 46,00€

POSTRES

POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

- Cuajada de leche de oveja / *Homemade sheep curd* 4,50€
- Goxua / *Homemade Goxua* 4,50€
- Queso Idiazabal con nueces / *Idiazabal cheese with nuts* 5,50€

TARTAS / CAKES

- Panchineta caliente / *Hot Panchineta* 5,50€
- Tarta helada al whisky / *Frost whiskey cake* 4,50€

OTROS / OTHER

- Agua mineral (1 litro) / *Mineral water 1l* 2,50€
- Agua mineral (1/2 litro) / *Mineral water 1/2l* 1,90€
- Refrescos / *Sodas* 2,25€
- Ración de pan / *Bread* 0,95€

Todos los precios, salvo indicados, aparecen sin IVA

Encárguenos cualquier tipo de comida para Bodas, Comuniones, Comidas de Empresa, etc.

Realizamos una magnífica paella marinera o del tipo de su gusto por encargo (con 24h de antelación).

También preparamos mariscos o platos que, no estando en la carta, sean de su agrado.

