

Menu Degustación A-22



Para Compartir:

Aperitivos de la Casa

Jamón Ibérico
Queso Manchego
Croquetas Caseras
Tomate, Aguacate y Anchoas
Revuelto Txistu
Morcilla de Burgos

Plato Principal

Delicias de Merluza
y
Entrecotte Tabla

(ambos platos se servirán al centro de la mesa)

Postre Casero
Sorbete de Limón
Tejas

Café o Infusiones
Licores (Orujo y Patxarán)

Bodega:

Vino Tinto de Rioja «Unzu»
ó

Verdejo «Marqués de Riscal»
Agua Mineral «Cabreiroa»

Bebidas variadas (Cerveza y Refrescos)



Precio: 60 € + 10% IVA

El vino corresponde a una botella por cada dos comensales
Menús disponibles para mesas de a partir 2 comensales
Menús vigentes para 2022 y no válidos en el Mes de Diciembre

 **46**
AÑOS.
COCINANDO
CON EL
CORAZÓN

 **3**
PREMIOS A
LA
EXCELENCIA

 **1**
CASA DE
ESPAÑA DE
J.J. 00 DE
GRECIA 2004

 **362**
DÍAS
ABIERTOS
AL AÑO

 91 570 10 06

 reservas@mesontxistu.com

 Plaza Ángel Carbajo, 6 28020 Madrid

Menu Degustación B-22



Para Compartir:
Aperitivos de la Casa
Jamón y Lomo Ibérico
Tarrina de Foie Casero de Oca
Tortilla de Bacalao
Chipironcitos en Tempura

Pimiento de Piquillo Relleno de Rabo de Toro

Principal a elegir:

Chuletón Tabla (2pax)
Merluza rellena de Txangurro
Bacalao a la Vizcaina
Paletilla de Cordero

Postre Casero
Sorbete de Limón
Tejas

Café o Infusiones
Licores (Orujo y Patxarán)

Bodega:

Vino Tinto de Rioja «Unzu»
ó

Verdejo «Marqués de Riscal»
Agua Mineral «Cabreiroa»

Bebidas variadas (Cerveza y Refrescos)



Precio: 68 € + 10% IVA

El vino corresponde a una botella por cada dos comensales
Menús disponibles para mesas de a partir 2 comensales
Menús vigentes para 2022 y no válidos en el Mes de Diciembre

 **46**
AÑOS.
COCINANDO
CON EL
CORAZÓN

 **3**
PREMIOS A
LA
EXCELENCIA

 **1**
CASA DE
ESPAÑA DE
J.J. 00 DE
GRECIA 2004

 **362**
DÍAS
ABIERTOS
AL AÑO

 91 570 10 06

 reservas@mesontxistu.com

 Plaza Ángel Carbajo, 6 28020 Madrid

Menu Degustación C-22



Para Compartir:

Aperitivos de la Casa
Jamón Ibérico
Anchoas del Cantábrico
Carabinero Ajillo con Huevo Frito
Foie Casero de Oca
Almejas Marineras

Principal a elegir:

Rape a la Bilbaína
Lenguado a la Plancha
Chuletón Txistu (2 pax)
Solomillo de Vaca Vieja

Postre Casero
Sorbete de Limón
Tejas
Café o Infusiones
Licores (Orujo y Patxarán)

Bodega:

Vino Tinto de Rioja «Unzu»
ó
Verdejo «Marqués de Riscal»
Agua Mineral «Cabreiroa»
Bebidas variadas (Cerveza y Refrescos)

Precio: 79€ + 10% IVA

El vino corresponde a una botella por cada dos comensales
Menús disponibles para mesas de a partir 2 comensales
Menús vigentes para 2022 y no válidos en el Mes de Diciembre

 **46**
AÑOS.
COCINANDO
CON EL
CORAZÓN

 **3**
PREMIOS A
LA
EXCELENCIA

 **1**
CASA DE
ESPAÑA DE
J.J. 00 DE
GRECIA 2004

 **362**
DÍAS
ABIERTOS
AL AÑO

 91 570 10 06

 reservas@mesontxistu.com

 Plaza Ángel Carbajo, 6 28020 Madrid