

LA COCINA DE CURRITO EN CASA

¿Una idea para Navidad? y..... ¿un disfrute para todo el año?

Regálese un descanso encargando a los fogones de Currito platos deliciosos y tradicionales.

Este año además de nuestra oferta habitual navideña, el servicio estará disponible durante todo el año. Únicamente es necesario realizar el encargo con una antelación mínima de dos días.

Nuestra oferta:

Paté de kabratxo: 12 €/ unidad

Langostinos cocidos: 40 €/ kg.

Salpicón de mariscos frescos: 60€/ kg

Ensalada de bacalao marinero: 10€

Terrina de foie al Pedro Ximénez 18€/ ración

Terrina de Foie en escabeche: 18€/ ración

Perdiz escabechada: 25 €/ La pieza

Sopa de pescado: 11 €/ ración

Caracoles a la bizkaina 35 €/ kg.

Pimientos rellenos de bacalao: 3 €/ unidad.

Pastel de puerros 14 €/ unidad

Bacalao al Pil Pil: 18 €/ ración

Bacalao a la Bizkaína: 20 €/ ración

Bacalao al Club Ranero: 20 €/ ración

Rape "Currito": 22 €/ ración

Lomos de merluza con almejas: 22 € ración

Callos y morros a la Bizkaina: 16 €/ ración

Carrillera de ternera en salsa: 14 €/ ración

Tacos de solomillo en salsa de trufa: 20€/ ración

Peras al vino de Rioja Alavesa: 4 €/ unidad

Helado de cajeta (dulce de leche): 4 € / ración

Tostada de crema: 3 € pieza

NOTA: Amplia oferta de pescados y mariscos, que debido a las fechas navideñas, los ofrecemos según el precio del mercado. **¡¡Consultenos!!**

SE ATENDERAN LOS PEDIDOS CON DOS DÍAS DE ANTELACIÓN

**El horario de recogida de los pedidos es de :
De 11 h. A 16 h. a las mañanas y de 21 a 23 h. por la noche
Cerramos los domingos tarde y los miércoles a la tarde**

SE ATENDERAN LOS PEDIDOS CON DOS DÍAS DE ANTELACIÓN

El horario de recogida de los pedidos es de :