



---

## MENÚ ALUBIADA

---

Puchero de alubias con berza y sacramentos al estilo tradicional

Degustación de postres caseros tarta de arroz, tarta de manzana y tarta de queso

Incluye: Vino Rioja tinto crianza, refresco, agua mineral y pan

**25€** 10% IVA incluido  
Precio por persona  
Mínimo 20 · Máximo 40



## MENÚ SAGAROTEGUI

Tortilla de bacalao

Merluza asada con pimientos rojos

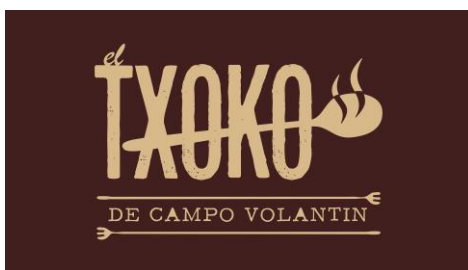
Txuleta de 700gr (para 2 personas)

### POSTRE

Queso con membrillo y nueces

**Precio por persona: 29€** (I.V.A incluido)

Incluye: Vino tinto Rioja Crianza, agua mineral y pan



## Menú Celebración A

### A compartir

Jamón Ibérico

Ensalada de salmón marinado con mayonesa de soja

### Segundos

Merluza a naja temperatura con cebolla confitada en aceite con cebollino y trigueros

Solomillo de cerdo sobre manzana y patata corte casero

### Postres

Tarta de chocolate

Tarta San Marcos

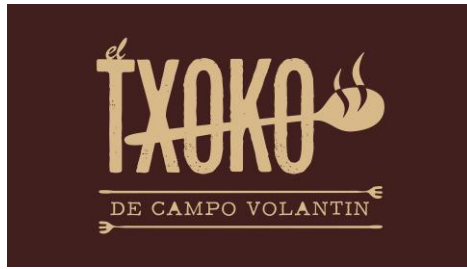
Tarta de queso con arándanos

Milhoja de crema y nata

Panchineta de crema

**Precio por persona: 30€** (I.V.A incluido)

Incluye: Vino tinto Rioja Crianza, agua mineral y pan



## Menú Celebración B

### A compartir

Jamón Ibérico de Guijuelo con pan tumaca  
Ensalada de atún de almadraba en aceite de oliva con vinagreta  
Arroz negro con cremoso de begihaundi  
Langostinos a la plancha

### Segundos

1/2 Bacalao confitado con pisto de verduras de temporada  
1/2 Solomillo de ternera a la plancha con salsa de idiazabal

### Postres

Tarta de chocolate  
Tarta San Marcos  
Tarta de queso con arándanos  
Milhoja de crema y nata  
Panchineta de crema

**Precio por persona: 42€ (I.V.A incluido)**

Incluye: Vino tinto Rioja Crianza, agua mineral y pan



## Menú Celebración C

### Aperitivo

Tosta de boquerones con rúcula y pimientos asados

### A compartir

Micuit con compota de manzana y frutos del bosque

Jamón ibérico con pan tumaca

### Primero

Menestra de verduras con velouté de ibérico

### Segundos

Ventresca de atún sobre toffe de cebolla

Rabo de toro deshuesado con espuma de patatas

### Postres

Tarta de chocolate

Tarta San Marcos

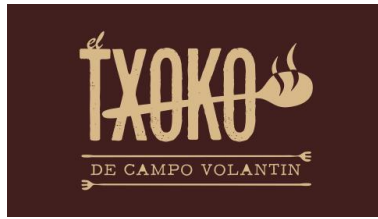
Tarta de queso con arándanos

Milhoja de crema y nata

Panchineta de crema

**Precio por persona: 47€ (I.V.A incluido)**

Incluye: Vino tinto Rioja Crianza, agua mineral y pan



## Menú Celebración D

### Aperitivo

Degustación de croquetas  
Crujiente de cordero

### Entrantes

Tartar de salmón ahumado con langostinos al aroma de lima  
Pimientos rellenos de carrilleras con salsa de Oporto  
Langostinos a la plancha

### Segundos

Rape a la plancha con txakoli y pastel de patata  
Solomillo a la pimienta con pimientos asados

### Postres

Tarta de chocolate  
Tarta San Marcos  
Tarta de queso con arándanos  
Milhoja de crema y nata  
Panchineta de crema

**Precio por persona: 54€** (I.V.A incluido)

Incluye: Vino tinto Rioja Crianza, agua mineral y pan



## Menú Celebración E

### Aperitivos

Chupito de crema de marisco

Crujiente de cordero lechal

Tosta de queso de cabra y cebolla caramelizada

### Entrantes

Jamón ibérico

Micuit con compota de manzana y frutos del bosque

Cigalas a la plancha

Langostinos a la plancha

### Segundos

Rodaballo sobre crema de ajo negro y aceite de romero

Solomillo de buey con boletus y pimientos asados

### Postre

Tarta de chocolate

Tarta San Marcos

Tarta de queso con arándanos

Milhoja de crema y nata

Panchineta de crema

**Precio por persona: 62€** (I.V.A incluido)

Incluye: Vino tinto Rioja Crianza, agua mineral y pan

condición para todos los menús en TXOKO, mínimo 20 personas, máximo 30

---

**TXOKO CAMPO VOLANTIN** en Hotel Conde Duque Bilbao



Paseo Campo Volantin 22 · 48007 - Bilbao  
t: +34 94 445 60 00 - e-mail: hotel@hotelcondeduque.com

[www.restaurantecampovolantin.es](http://www.restaurantecampovolantin.es) · [hotelcondeduque.com](http://hotelcondeduque.com)