



UR
URBAZTER
RESTAURANTE

CARTA DE BEBIDAS

Tintos:

De año (d.o. Rioja)

Ostatu	11,50 €
Artadi	14,50 €
Puente de Lago	6,50 €
Varal Ecológico Añada 2016	9,50 €

Crianzas (d.o. Rioja)

½ Piérola (37,5cl)	11,00 €
½ Valserrano (50cl)	13,00 €
Piérola	16,00 €
Valserrano	16,50 €
Izadi	14,00 €
Beronia	12,50 €
Muriel	11,00 €
Lan	12,50 €
Ramón Bilbao	13,50 €
Baigorri	17,00 €
Muga	20,00 €
Paco García	15,00 €

UR

Todos los precios tienen el I.V.A. incluido

UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR

Rosados

Homenaje (d.o. Navarra)	10,50 €
Palacio de Sada (d.o. Navarra)	9,50 €
Cune (d.o. Rioja)	10,50 €
Crestarosa (vino de aguja)	9,50 €
365. (i.g.t. Lambrusco)	9,00 €

Blancos

Xarmat (d.o. Arabako Txakolina)	11,50 €
Txomin Etxaniz (d.o. Guetariako Txakolina)	15,00 €
Paco y Lola Albariño (d.o. Rias Baixas)	16,00 €
Martín Codax Albariño (d.o. Rias Baixas)	14,50 €
Marqués de Riscal Sauvignon (d.o. Rueda)	14,50 €
José Pariente Verdejo (d.o. Rueda)	14,50 €
365 (d.o. Moscato)	9,50 €
Antonio Barbadillo vino de la tierra de Cádiz	10,00 €
Sidra Isastegui	7,00 €

Cava y Champagne:

Anna de Codorníu (d.o Cava)	14,50 €
Anna de Codorníu (d.o Cava) (37,50 cl.)	12,00 €
Juvé y Camps Gran Reserva Brut Nature (d.o Cava)	20,00 €
Moët & Chandon Impérial Brut (A.O.C.Champagne)	36,50 €

Sangría Lolea

12,00 €

Nº 1. Sangría artesana realizada con vino tinto de calidad Cabernet Sauvignon y Merlot, zumo natural de naranja y limón y un toque de canela.

Nº 2. Sangría artesana realizada con vino blanco de calidad Airon y Moscatel, zumo natural de naranja y limón y un toque de vainilla.

Nº 3. Cocktail de vino blanco espumante con flor de sauco y manzana verde.



UR

R UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR



UR
URBAZTER
RESTAURANTE

PARA PIKAR

Paleta de Jabugo (100g)	14,00 €
Espárragos de Navarra horneados con salmón	12,00 €
Puerros de Navarra a la vinagreta	10,00 €
Plato de fritos	10,00 €
Croquetas caseras de Jabugo (8 unidades)	8,00 €
Rabas	6,00 €
Tigres	8,00 €
Langostinos al horno (6 unidades)	10,00 €

MENÚ DE PICOTEO

22,50€

Entrantes

- Paleta de Jabugo con pan tumaca
- Ensalada de aguacate y crujiente de langostinos con salmón ahumado y salsa rosa
- Degustación de fritos
- Revuelto de bacalao y calabacín con escamas de parmesano

Segundo plato a elegir

- Brochetas de salmón y piña
- Secreto ibérico con pimientos del padrón y patatas gajo

Postre casero a elegir

No incluye bebida
Toda la mesa llevará el mismo menú

Todos los precios tienen el I.V.A. incluido



MENÚ

UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR

MENÚS INFANTILES

10,00 €

Plato combinado a elegir

Pasta con tomate

Lomo adobado + patatas

Croquetas caseras
de Jabugo

Pechuga de pollo + patatas

Arroz con tomate

Hamburguesa + patatas

Postre: yogur o helado.

Incluye pan y agua

MENÚ de Arroz

con Bogavante (por encargo)

25,00 €

Ensalada templada de gulas

Croquetas caseras de txangurro

Arroz con bogavante (1/2 bogavante por persona)

Postre casero a elegir

No incluye bebida

Todos los precios tienen el I.V.A. incluido



MEÑÚ ESPECIAL

30,00€

Entrantes

Espárragos de Navarra

Paleta de jabugo con pan tumaca

Ensalada templada de bacalao con pimientos rojos asados

Langostinos al horno

Segundo plato a elegir

Solomillo de ternera al idiazabal con pimientos del padrón y patatas gajo

Degustación de solomillo y magret de pato con salsa de hongos

Lubina al horno

Pimientos rellenos de txangurro en salsa verde

Postre casero a elegir

Incluye bebida y vino crianza (1 botella por cada 2 personas)

Todos los precios tienen el I.V.A. incluido



UR

UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR



UR
URBAZTER
RESTAURANTE

CAFÉS ESPECIALES

· URBAZTER (con leche condensada, café, Baileys y nata)	4,00 €
· IRLANDÉS (carajillo de whisky y nata)	5,50 €
· ESCOCÉS (carajillo de whisky y helado de vainilla)	5,50 €
· BOMBÓN (leche condensada y café)	2,50 €
· RUSO (café azucarado y helado de vainilla)	3,00 €
· CAPUCCINO (café azucarado y nata)	3,00 €
· JAMAICANO (carajillo de Tía María y nata)	4,00 €



UR

Todos los precios tienen el I.V.A. incluido

UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR

INFUSIONES

TÉS VERDES

- . Gunpower: Hojas de té verde orgánico enrolladas en forma de bolita.
- . Refrescante: Té verde, raíz de regaliz, hojas de menta, lemongrass, cáscara de limón y aroma natural.
- . Moruno: Té verde aromatizado con hierbabuena.

TÉS NEGROS

- . English Breakfast: Mezcla de tés negros con té negro Darjeeling.
- . Té negro pakistaní: Té negro con vainilla, canela, clavo y cardamomo. Se recomienda añadir leche.

TÉS ROJOS

- . Pu erh: Se caracteriza por su sabor terroso.

ROOIBOS

- . Rooibos
- . Rooibos yogur y arándanos: Rooibos, zarzamora, trozos de fresa, arándano deshidratado, granulado de yougurt, manzana, escaramujo e hibisco.

INFUSIONES FRUTALES

- . Frutas del bosque: Hibisco, uvas pasas, sauco y grosella negra.

INFUSIONES CLÁSICAS

- . Infusión relax: Melisa, rooibos, manzanilla, raíz de regaliz, lavanda, caléndula, tila, verbena de limón y aroma natural.
- . Manzanilla
- . Regaliz

Solicita la carta



UR

UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR UR