

Pimiento Verde

COCINA VASCA

Entrantes

Croquetas de txangurro

Seis unidades
9,8 euros

Croquetas de chipirón en su tinta

Seis unidades
9,8 euros

Rabas a nuestro estilo

10,5 euros

Tortilla de bacalao

Con el bacalao escaldado,
cebolla
pimiento verde y perejil.
9,8 euros

Revuelto de caviar de oricios

Con erizos de mar, puerro
confitado y juliana frita
13,5 euros

Rollitos de primavera de morcilla

Cinco crujientes rollos sobre
piperrada
8,5 euros

Pudin de cabracho

Una de las primeras recetas
de la Nueva Cocina Vasca
9,8 euros

Brocheta de Vieiras y trigeros

Con ensalada de chipis y
crujientes
14,5 euros

Bacalao al ajoarriero

Un clásico de la Cocina
Vasconavarra
13,5 euros

Chipirones encebollados

Los reyes de esta sidrería
15,5 euros

Chipirones plancha con salsaparrilla

Con sofrito de ajo, perejil, vinagre
y limón
15,5 euros

Y solo en temporada de
máxima calidad:

Alcachofas de tudela fritas en flor

Si dices que no te gustan es porque
no has probado las nuestras
9,8 euros

Pimientos Verdes de Gernika

Traídos del caserio
8,2 euros

Verduras

Panaché de verduras al vapor
Judías verdes, coliflor, trigueros, zanahorias, patata y puerros
9,5 euros

Espárragos trigueros a la plancha.
Con zumo de arbequinas y Aceto.
9,2 euros

Menestra a nuestro estilo
Verduritas salteadas con ajo, jamón y un toque de salsa vizcaína
10,8 euros

Delicias de setas al Cabrales y vino de Oporto
Para mojar pan
9,8 euros

Ensaladas

Ensalada templada de gulas y gambas
Otro de nuestros clásicos
10,5 euros

De rúcula con virutas de foie y vinagreta de frutos secos
11,5 euros

Capricho de verduras
Lechuga tomate, judías verdes, coliflor y trigueros
9,5 euros

De cuchara

Arroz cremoso con bigavante
Especialidad de la casa
21,5 euros

Arroz cremoso a la marinera
con almejas, chipirones, merluza, bacalao y gambas
14.8 euros

Marmita de pescadores
Tacos de merluza, almejas y patatas en salsa verde
16,8 euros

Crema sencilla de verduras y hortalizas servida en cuenco de barro, con costrones de pan tostado
7,8 euros

Pescados

Merluza al ajoblanco con aceite rojo y verde.Salsa suave de ajo cocido en leche
19,5 euros

Merluza sobre salsa negra de chipirón con guarnición de gulas a la bilbaína
20,5 euros

Sapito (rape pequeño) para dos personas. Se presenta deshuesado y fileteado por lo que es ideal para compartir
39,8 euros

Rodaballo a la parrilla con cahelos con refrito de ajo fileteado, pimiento choricero y vinagre de yema
21,5 euros

Lomo de lubina crujiente sobre crema de puerros acompañada de hortalizas crujientes
19,5 euros



Carnes

Solomillo a la parrilla
18,9 euros

**Solomillo con foie fresco
loncheado al Pedro Ximénez**
20,5 euros

Entrecote a la parrilla
17,9 euros

Chuletón a la parrilla
Para dos personas
38,8 euros

**Estofado de venado al vino
tinto**
13,5 euros

**Presa de cerdo ibérico al
idiazábal gratinado**
16,5 euros

Postres

**Cuajada casera de leche de
oveja**
4,6 euros

Gin Tónico helado
Sorbete de Gin Tónico
con limón y salsa de enebro
5,4 euros

Canutillos de Idiazábal
Crema de idiazábal cubierta con
una fina capa de membrillo y salsa
de almendra amarga
5,4 euros

Copa de helados artesanales
Vainilla, yougurt búlgaro,
pan de especias
4,6 euros

Pantxineta
Hojaldre con piñones relleno
de crema
4,6 euros

Tartas artesanales
Chocolate crujiente; mango
y fruta de la pasión...
5,4 euros

Flan casero de Amaretto
4,6 euros

**Sobao pasiego borracho de
licor de orujo y helado de
queso azul**
5,4 euros

Vinos tintos

De la Rioja

Solagüen Crianza	13,5 euros
Cune Crianza	15,3 euros
Muga Crianza	23,5 euros
Campillo Crianza	20,5 euros
Luis Cañas Crianza	19,5 euros

Viña Ardanza Reserva	25,5 euros
Viña Tondonia Reserva	25,5 euros
Marques de Riscal Reserva	23,5 euros
Remelluri Reserva	26,5 euros

De Ribera de Duero

Arzuaga Crianza	22,5 euros
Torremilanos Crianza	20,5 euros
Pesquera Crianza	24,8 euros
Protos Crianza	22,5 euros

V.T. Castilla y León

Mauro Crianza	39,5 euros
Abadía de Retuerta Crianza	15,3 euros

Otras denominaciones

Olvena Somontano Crianza	15,5 euros
Pintia DO Toro Crianza	43,5 euros

Vinos blancos Sidras Champagne

Zapadorado Verdejo Blanco Rueda	10,8 euros
Sanz Blanco Rueda	12,5 euros
Absum Gwürtzraminer Blanco Somontano	24,5 euros
Txomin Etxaniz Txakoli de Getaria	13,8 euros
Viña Mein Ribeiro con barrica	18,5 euros

Sidra Zapiain Sidra de Astigarraga	7,8 euros
--	-----------

Principe de Viana Rosado de Navarra	9,5 euros
Gran Feudo Chivite Rosado de Navarra	10,5 euros

Juvé y Camps Reserva de la Familia	24,5 euros
Moët Chandom	42,5 euros

Pregunte por nuestro café Illy y nuestros Gin tonics especiales para hacer una buena digestión