

## PINTXOS-ZEIT

Gegrilltes Foie mit Balsamico Reduktion	3 <sup>55</sup>	
Risotto mit Röhrlingen, Edulis und Pilzen		2 <sup>95</sup>
Spieß mit Tintenfisch und Garnellen mit Aioli		3 <sup>25</sup>
Iberische Schweinebäckchen über Parmentier Kartoffeln und knusprigen Idiazabal		3 <sup>60</sup>
Kleine Krokette mit Muscheln und Garnellen über amerikanischer Sauce	2 <sup>60</sup>	

## KALTE PINTXOS

Iberischer Schinken mit Messer geschnitten		25 <sup>00</sup>
Tomatensalat aus Caserío mit Thunfisch und roter Zwiebel in Essig-Sauce		(11 <sup>00</sup> ) 17 <sup>60</sup>
Handzubereitete Anchovis (10 Stück) mit nativem Olivenöl extra und gebratenem Paprika		18 <sup>25</sup>
Knusprige Garnellen mit Salat mit grünem Mojo		9 <sup>00</sup>
Salat mit Schinken von der iberischen Keule mit gegrilltem Foie		12 <sup>00</sup>
Caesar Salat mit knusprigen Huhn		9 <sup>00</sup>
Kabeljaustreifen auf Tomate, Piparrak-Alioli		15 <sup>00</sup>

## WARME PINTXOS

Riesengarnele „Caribbean Queen“ (12 Stück)		(8 <sup>50</sup> ) 15 <sup>00</sup>
Txangurro im Ofen		19 <sup>80</sup>
Gegrillte Pilze mit getrüffeltem Kartoffelcreme und Eigelb		17 <sup>60</sup>
Gegrillter Tintenfisch mit Aioli und Modena Reduktion		(11 <sup>00</sup> ) 19 <sup>80</sup>
Pilze Risotto mit Idiazabal Scheiben		(9 <sup>00</sup> ) 15 <sup>40</sup>
Lambries nach alter Art (gebraten mit Knoblauch und Paniermehl)		(9 <sup>00</sup> ) 15 <sup>90</sup>
Kleine Krokette mit Schinken von der Oma gemacht		(6 <sup>00</sup> ) 11 <sup>00</sup>
Tintenfisch		(5 <sup>00</sup> ) 8 <sup>00</sup>
Kabeljau nach Knoblauchart mit Garnellen über Parmentier und getrüffeltes Ei		14 <sup>00</sup>
Blutwurst aus Trespaderne auf gebratenem Paprika		(6 <sup>00</sup> ) 10 <sup>00</sup>
Miesmuscheln extra mit Salsa Secreta		(7 <sup>00</sup> ) 12 <sup>00</sup>

## AUS DEM MEER

Seehecht gratiniert mit Txangurro auf einem Bett mit geschmorten Pilzen	25' <sup>30</sup>
Kanapees mit Seehecht nach Römer Art über Tintenfisch Sauce	(11' <sup>00</sup> ) 22' <sup>00</sup>
Kabeljau nach Vizcaína- oder Pilpil-Art	(11' <sup>00</sup> ) 22' <sup>00</sup>
Gegrillter Kabeljau über Blumenkohl- und gebratener Paprikacreme	(11' <sup>00</sup> ) 22' <sup>00</sup>
Tintenfisch in seiner Sauce mit Gemüse-Risotto	22' <sup>00</sup>
Roter Thunfisch mit Zwiebelpüree und Tomatenkompott	18' <sup>00</sup>

## AUS DEN FELDERN

Rindersteak mit Beilage	40' <sup>70</sup> /Kg
Ochsenfilet mit Foie, Pilzen und Strohkartoffeln	25' <sup>85</sup>
Gegrilltes Ochsenfilet mit Pommes Frites	(12' <sup>00</sup> ) 22' <sup>00</sup>
Ochsenfilet a la Broche mit Gemüse und Kartoffel-Speck-Pastete	23' <sup>10</sup>
Ochschwanz (ohne Knochen) mit Pilzen und Foie	18' <sup>70</sup>
Kutteln und Schnauze nach Vizcaina Art	18' <sup>70</sup>
Gegrilltes Entrecote (300 g)	18' <sup>00</sup>

## UNSERE HAUSGEMACHTEN NACHSPEISEN

Goxua mit Karamelleis mit Guéande-Salz	7' <sup>15</sup>
Apfelkuchen mit gebratenem Apfeleis	7' <sup>15</sup>
Tiramisu Becher	7' <sup>15</sup>
Gefüllte Teigröllchen mit kleinen Schokoladen Trüffeln	7' <sup>15</sup>
Unser Käsekuchen im Glas	7' <sup>15</sup>
Idiazabal-Käse-Eis über Quitte-und Nüssecreme	7' <sup>15</sup>
Mandarin Sorbete	7' <sup>15</sup>
Brot	1' <sup>20</sup>

PREISE INKL. 10 % MWST.