



PINCHOS

Pincho de Foie	3'55
Brocheta de Pulpo y Langostinos	3'55
Rissotto de Boletus e Idiazabal	2'95
Carrillera Ibérica sobre Parmentier de Patata y Teja de Idiazabal	3'75
Croqueta de Mejillón y Gamba con Salsa Americana	2'95
Pinchos de Barra	2'40

RACIONES

Jamón Cortado a Cuchillo	25'00
Anchoa en Salazón con Aceite de Oliva Virgen y Pimientos Asados (10 ud.)	18'75
Ensalada de Tomate de Caserío con Bonito y Cebolla Roja de Zalla Encurtida ... (11'00)	17'60
Queso Idiazabal con Membrillo y Nueces (7'00)	11'00
Pulpo a la plancha con ali-oli y reducción de móderna	(13'00) 22'00
Txistorra de Navarra sobre Piperrada .. (7'00)	12'00
Morcilla de Trespaderne con Pimientos Naturales	(6'50) 11'00
Mejillón Extra	(7'00) 12'00
Huevos Fritos con Jamón Ibérico o Foie	12'00
Croquetas de Jamón de la Amama	(6'50) 12'00
Rabas de Chipirón	(5'00) 8'50
Mollejas a la Antigua Usanza	(9'50) 16'90
Canapés de Merluza en Salsa de Chipirón	(12'00) 23'00
Bakalao Vizcaína o Pil-pil	(12'00) 23'00
Bakalao Braseado sobre Crema de Coliflor y Pimientos Asados	(12'00) 23'00
Entrecot (300 gr) Troceado con su Guarnición	18'00
Medallones de Solomillo al Roquefort ... (9'00)	17'00
Callos y morros a la vizcaína	18'70

La Pigea Alta, S.A.
VIÑA ALBERDI



VINOS TINTOS

D.O.C. RIOJA

LUBERRI JOVEN	
Maceración Carbónica.	13'00
PIÉROLA Cr.	17'00
MARQUÉS NAVARRETE Cr.	15'00
ALBERDI Cr.	17'00
FINCA SAN MARTÍN Cr.	15'00

D.O. RIBERA DEL DUERO

FIGUERO Roble.	15'00
TRASLASCUESTAS Roble.	16'00

VINOS BLANCOS

SEÑORÍO DE OTXARAN (D.O. Bizkaiko Txakolina)	17'00
CYATHO Verdejo (d.o. Rueda).	14'00
PALACIO DE BORNOS Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)	16'00
LAGAR DE CERVERA Albariño (D.O. Rías Baixas)	16'50
MONTAGNE NOIR Chardonnay (I.G.P. Pays D'oc) Francia	17'00
MISTINGUETT (D.O. .cava)	19'50

*consulta También Nuestros Vinos Por Copas

CERVEZAS

Estrella Galicia Caña 33cl	2'80
1906 Reserva Especial Caña 33cl	2'80
1906 Red Vintage Bot 33cl	3'90
1906 Black Coupage Bot 33cl	3'90

La Pigea Alta, S.A.
VIÑA ALBERDI