



PINCHOS

Pincho de Foie	3'55
Brocheta de Pulpo y Langostinos	3'55
Risotto 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	25'50
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 módena	... (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



VINOS TINTOS

D.O.C. RIOJA

LUBERRI JOVEN Maceración Carbónica.	14'00
PIÉROLA Cr.	18'00
MARQUÉS NAVARRETE Cr.	16'00
ALBERDI Cr.	18'00
FINCA SAN MARTÍN Cr.	16'00

D.O. RIBERA DEL DUERO

FIGUERO Roble.	18'00
TRASLASCUESTAS Roble.	17'00

VINOS BLANCOS

SEÑORÍO DE OTXARAN (D.O. Bizkaiko Txakolina)	18'00
CYATHO Verdejo (d.o. Rueda).	15'00
PALACIO DE BORNOS Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)	17'00
LAGAR DE CERVERA Albariño (D.O. Rias Baixas)	17'50
MONTAGNE NOIr Chardonnay (I.G.P. Pays D'oc) Francia	18'00
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 Coupaje Bot 33cl	3'90

