

LOS FRÍOS

GILDA **2,80**
De anchoa de santaña o de boquerón

GILDA EL MARINO **6,80**
Sobre una tosta steak tartar cortado a mano y la Gilda encima top

MATRIMONIO Media **7,00** | Rac. **14,00**
Anchoa y boquerones en AOVE

NUESTRAS ANTXOAS DE SANTOÑA OO **22,00**
Con tostas de pan cristal

ANTXOAS DE SANTOÑA **18,00**
Con mantequilla (una delicia)

JAMON IBÉRICO Media **12,00** | Rac. **24,00**
Cortado a mano

CHORIZO DE VACA **12,00**
Txogitxu

ENSALADILLA RUSSA **11,50**
Con una ligera mayonesa de atún y pimientos rojos confitados

YEMAS DE ESPÁRRAGO **11,50**
De Navarra en aceite de oliva sal gruesa y nuestra mayo (Muy del norte)

TÁRTARO DE ATÚN ROJO Media **10,00** | Rac. **20,00**
Con crema de aguacate y culis de mango

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO **19,00**
Cortado a mano y con su aliño tradicional
Añade una ración de patatas extra por 2.5

TOSTA DE SARDINA **4,50**
Ahumada con pimientos rojos caramelizados y mayo ahumada

LOS TOMATES

SOLOS **11,15**
Rosa, Corazón de buey, Azul o Cherrys con piparrak y aceitunas de kalamata.

DE ANCHOAS **13,00**
De santaña con Aove

DE VENTRESCA DE BONITO **13,50**
Con cebolleta, piparrak, brotes de soja y aceitunas de kalamata

CON BURRATA **14,50**
Con pesto rojo y verde

LOS CALIENTES AL CENTRO

RABOWICH **5,50**
Mini sándwich de rabo de buey con crema de queso y confitura de albaricoque en su propio jugo

BOMBA DE COCIDO **3,80**
Croqueta XXL Rellena de cocido acompañada de una salsa brava Picantona

PAN BAO DE PATO **5,50**
Con cebolla crujiente y salsa de yogur y menta

PAN BAO DE CALAMAR **5,50**
En su tinta con rabas y una mayo de lima y wasabi

TORREZNOS **12,50**
De Soria bien Fritos

MORCILLA DE BURGOS **12,50**
Con cebolla caramelizada, pimientos rojos y pimientos de Padrón

TXISTORRA DE NAVARRA **12,50**
Al txakoli con Huevo campero frito

RABAS DE CALAMAR **12,50**
Con mayonesa de wasabi y lima

VARIADO DE CROQUETAS **10,00**
Txipiron en su tinta
Boletus y trufa
Jamón Ibérico,
Cabrales con pasas
De Bacalao

NUESTRA CROQUETA **3,00**
De rabo de toro con una mayo trufada

BOQUERONES FRITOS **14,00**

HABITAS BABY **12,50**
Con huevo frito saltados con jamón ibérico y ajos tiernos

NUESTRAS ALCACHOFAS **12,00**
Confitadas con jamón y salsa de oporto

CANELÓN DE PATO **16,00**
Con cebolla caramelizada sobre una salsa ligera de foie y trufa

CANELÓN DE MARISCO **18,00**
Con una salsa de crustáceo y gambas ahumadas

RAVIOLIS DE TRUFA **16,00**
Con queso idiazabal y crema de tártufo

CARNES

Nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas y pimientos rojos

SECRETO IBÉRICO **21,00**
Confitado en manteca

ENTRECOT DE VACA VIEJA **24,00**
(300g)

TXULETA VASCA **38,00**
Txogitxu 500 Gr.

TXULETON VASCO kg. **60,00**

LOMO ALTO DE VACA **42,00**

SOLOMILLO DE TERNERA **24,00**

TXULETITAS DE CORDERO **21,00**
Fritas con ajo

MOLLEJAS DE TERNERA **22,00**
Con un puré de apionabo

NUESTRO PICANTÓN **20,00**
Con salsa de Romero y ajo laminado

BURGUER EL VASCO **18,00**
200g de ternera, tomate, queso cheddar, huevo frito, bacon y sus salsas

CARRILLERA DE TERNERA **21,00**
En su jugo con puré de patata cremoso trufado

PESCADOS

PULPO AL HOSPER **21,00**
Con patata panaderas y pimentón de la Vera

LUBINA A LA BRASA **22,00**
Con su refrito de ajos y patatas panaderas

BACALAO VIZCAÍNA **21,00**

BACALAO AL PIL-PIL **22,00**

TACOS DE BACALAO **19,50**
A la romana con pimientos rojos y patatas panaderas

LA MERLUZA A LA KOSKERA **22,00**
Con salsa verde y almejas

MERLUZA A LA ROMANA **19,00**

RODABALLO AL HOSPER **26,00**
Con refrito de ajos y patatas panaderas

“Pregunta por nuestra sugerencias del día en Mariscos y pescado fresco”

LOS POSTRES

GOXUA MALLORQUÍN **7,00**
Ensaimada con crema pastelera, nata montada y azúcar quemado

PANTXINETA **7,50**
Hojaldre relleno de crema de almendras con helado de vainilla

TARTA DE QUESO VASCA **7,50**
Con miel y nueces

COULANT DE CHOCOLATE **6,50**
Caliente con helado de vainilla al horno

TARTA LOTUS **7,50**

TARTA FINA DE MANZANA **8,50**
Hecha al momento

MENÚ INFANTIL **12,50**
Con bebida y postre

