

LOS FRÍOS

GILDA _____ 2,80 €

De antxoa de Santoña o de boquerón

GILDA EL MARINO _____ 6,80 €

Sobre una tosta, steak tartar cortado a mano y la gilda encima top

MATRIMONIO _____ MEDIA 7 € RACIÓN 14 €

Antxoa y boquerones en AOVE

NUESTRAS ANT XOAS DE SANTOÑA 00 _____ 24 €

Con tostas de pan cristal

ANT XOAS DE SANTOÑA _____ 21 €

Con mantequilla (una delicia)

JAMÓN IBÉRICO _____ MEDIA 12 € RACIÓN 24 €

Cortado a mano

ENSALADILLA RUSA _____ 11,50 €

Con una ligera mayonesa de atún y pimientos rojos confitados

TÁRTARO DE ATÚN ROJO _____ MEDIA 12 € RACIÓN 22 €

Con crema de aguacate y culis de mango

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO _____ 21 €

Cortado a mano y con su aliño tradicional

Añade una ración de patatas extra por 2,50



LOS TOMATES

SOLOS _____ 11,50 €

Rosa, Corazón de buey, Azul o Cherrys con piparrak y aceitunas de kalamata.

DE ANT XOAS _____ 13 €

De Santoña 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 CARNE _____ 3,80 €

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 €

Txipiron en su tinta

Boletus y trufa

Jamón ibérico

Txuleta de vaca

Bacalao

NUESTRAS ALCACHOFAS _____ 12 €

Confitadas con jamón y salsa de Oporto

CANELÓN DE PATO _____ 18 €

Con cebolla caramelizada sobre una salsa ligera de foie y trufa

CANELÓN DE MARISCO _____ 18,50 €

Con una salsa de crustáceo y gambas ahumadas

RAVIOLIS DE TRUFA _____ 18 €

Con queso Idiazabal y crema de tartufo

NUESTRAS CARNES AL JOSPER

Nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas y pimientos rojos.

SECRETO IBÉRICO _____ 23 €

Confitado en manteca

ENTRECOT DE VACA VIEJA 300g _____ 28 €

TXULETA VASCA 500g _____ 42 €

Txogitxu

TXULETON VASCO _____ 70 €/Kg

LOMO ALTO DE VACA _____ 45 €

SOLOMILLO DE TERNERA _____ 28 €

TXULETITAS DE CORDERO _____ 21 €

Fritas con ajo

MOLLEJAS DE TERNERA _____ 24 €

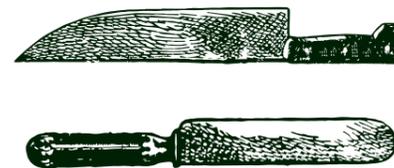
Con un puré de apionabo

BURGER EL VASCO _____ 18 €

200g de ternera, tomate, queso cheddar, huevo frito, bacon y sus salsas

CARRILLERA DE TERNERA _____ 23 €

En su jugo con puré de patata cremoso trufado



PESCADOS

Pregunta por nuestra pesca diaria. S.P.M.

PULPO AL JOSPER _____ 25 €

Con patatas panaderas y pimentón de la Vera

LUBINA A LA BRASA _____ 24 €

Con su refrito de ajos y patatas panaderas

BACALAO AL PIL-PIL _____ 22 €

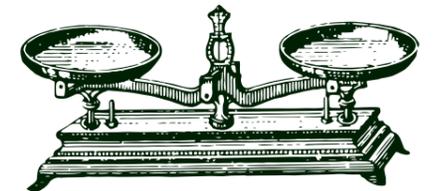
TACOS DE BACALAO _____ 19,50 €

A la romana con pimientos rojos y patatas panaderas

RODABALLO AL JOSPER _____ 26 €

Con refrito de ajos y patatas panaderas

AHÍ VA EL VASCO



LOS POSTRES

Pregunta por nuestra sugerencia del día en postres.

GOXUA MALLORQUÍN _____ 7 €

Ensamada 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, con helado de vainilla

MENÚ INFANTIL _____ 12,50 €

Con bebida y postre