

RACIONES Y PICOTEO

FresCo FRESQUETE como nuestro veranete

- **Ensalada surfera de Zarauz:** Espinacas, parmesano, picatostes, cortezas de cerdo, naranja y vinagreta de mostaza y miel. 12,50
- **Ensalada de tomate** del momento (raff, caserío, feo de Tudela... según disponibilidad y temporada) con bonito de Ortiz pescado a caña y aliñado con aceite de arbequina. 13,50
- **Carpaccio de txuleta** con parmesano, almendras tostadas y vinagreta de trufa y soja. 13,50
- **Nuestra rusa:** Ensaladilla con talochips de maíz. 8,50
- **Ensalada de pimientos asados** en casa con bonito de Ortiz pescado a caña y piparras de Ibarra. 13,50
- **Turrón de foie** con yogur colado, picatostes bronceados y menta. 12,50

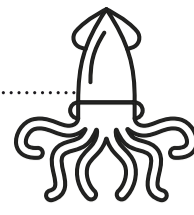
Si te van las CRESTAS sin ser punky...

- **Tortilla de bacalao de los Giraldo** y patata alavesa manchada. 12,95
- **Huevos con jamón** al gratén de patata alavesa trufé. 10,95
- **Huevos con txistorra** al gratén de patata alavesa con pimentón de Espelette. 10,95



De llevar al huerto poCo, pero de la HUERTA...

- **Patatas alavesas** rústicas con salsa brava hecha en casa. 5,50
- **Empanadilla** de queso de cabra y hongos con cebolla confitada en miel. 10,95
- **Alcachofas fritas** con mahonesa de cacahuetes y panceta de basatxerri. 11,95
- **Croquetas de cocido** vasCo. 8,50
- **Pimientos del país fritos** con sal de Añana. 7,50
- **Donut de cocido vasCo** en dos vuelCos (2 uds.): Pintxo finalista en el Concurso de España de Cocidos del SXXI. 9,50
- **Tarta de foie** con manzana caramelizada y kikos (2 uds.). 9,95
- **Vas...cochino:** Rollito de primavera de morcilla de ezkurtxerri con compota de reinetas y hoja anisada (2 uds.). 9,50
- **Risotto de hongos** con jamón y tomates secos. 12,95
- **Verduras asadas** con mojo vasCo hecho en casa con pimiento de Espelette. 12,50



Mira que si hay que MOJARSE

- **Rabas** de txipiron. 9,95
- **Croquetas** de mejillón tigre. 11,50
- **Txangurro** a la donostiarra "dorado" al horno (2 uds.). 12,95
- **Guiso de calamar grande** (begihaundi) en otra tinta con fideos. 13,50
- **Tarta de kokotxas** pilpileadas (2 uds.). 10,50
- **Tempura de bacalao** con gel de limón. 13,50
- **Rodaballo salvaje** al horno con donostiarra de hongos. 14,95
- **Pulpo a la llama** con crema de patata alavesa al pimentón de Espelette. 14,50
- **Corvina asada** a la donostiarra. 14,50

De raza NOBLE

- **Albóndigas de txuleta** con sopa de queso Idiazabal. 13,50
- **Manitas de ezkurtxerri** de Agurtzane con hongos y habitas confitadas. 13,50
- **Cordero asado** del señorito con puré Robuchón y ensalada de berros. 13,50
- **Txuleta a la brasa** con patatas alavesas fritas y pimientos del país. 15,50
- **Abanico ibérico** con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces y pimientos del país. 13,95
- **Pollo lumazuri** asado al limón, con patatas fritas y pimientos del país. 12,50



Decir que no al postre...¡Es de FLOJOS!

- **Yogur del caserío** de Paco y Arantxa Goenaga, con muesli y frutas. 4,25
- **Reineta asada** con tofe de regaliz. 5,50
- **Tarta de Idiazabal** al horno, con compota de reinetas y nueces. 5,50
- **Pastel vasCo** al horno con helado de vainilla. 5,50
- **Queso agour con nueces** y compota (mejor queso del mundo según GREAT TASTE AWARDS 2016). 9,50
- **PasteliCo de chocolate** empapado en nata fresca con sopa dorada. 5,50
- **Cuajada helada** con crumble cachondo. 5,50
- **Maxibom de Idiazabal** con chocolate y nueces. 5,50
- **Calipo de manzana** a la sidra. 4,50

PRECIOS CON IVA INCLUIDO



NUESTROS MENÚS

MENÚ perretxiCo

34,50

Entrantes

- Jamón ibérico con pan de cristal y tomate.
- Ensalada surfera de Zarauz: Espinacas, parmesano, picatostes, cortezas de cerdo, naranja, y vinagreta de mostaza y miel.
- Txangurro a la donostiarra "dorado" al horno.
- Croquetas de cocido vasCo.
- Revuelto de hongos con cebolla confitada, patata alavesa y jamón.

Segundos a elegir

- Txuleta a la brasa con patatas alavesas fritas y pimientos del país.
- Rodaballo salvaje al horno con donostiarra de hongos.
- Abanico ibérico con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces y pimientos del país.
- Tempura de bacalao con gel de limón.

Postre:

- Sorbete de manzana a la sidra.
- PasteliCo de chocolate empapado en nata fresca con sopa dorada.

Vino Mitarte crianza D.O. Rioja Alavesa.

Pan de hogaza al horno.

Agua km. 0

MENÚ degustación de pintxos

30,00

- Turrón de foie con yogur colado, picatostes bronceados y menta.
- Carpaccio de txuleta con parmesano, almendras tostadas, y vinagreta de trufa y soja.
- **Donut de cocido vasCo en dos vuelCos:** Pintxo finalista en el Concurso de España de Cocidos del SXXI.
- Guiso de calamar grande (begihaundi) en otra tinta con fideos.
- Cordero asado del señorito con puré Robuchón y ensalada de berros.
- PasteliCo de chocolate empapado en nata fresca con sopa dorada.

Vino Mitarte crianza D.O. Rioja Alavesa.

Pan de hogaza al horno.

Agua km. 0

MENÚ del Gorbea

33,50

Entrantes

- Jamón ibérico con pan de cristal y tomate.
- Ensalada surfera de Zarauz: Espinacas, parmesano, picatostes, cortezas de cerdo, naranja, y vinagreta de mostaza y miel.
- Txangurro a la donostiarra "dorado" al horno.
- Croquetas de cocido vasCo.
- Revuelto de hongos con cebolla confitada, patata alavesa y jamón.

Segundos:

- 1/2 de corvina asada a la donostiarra.
- 1/2 de abanico ibérico con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces y pimientos del país.

Postre:

- Sorbete de manzana a la sidra.
- PasteliCo de chocolate empapado en nata fresca con sopa dorada.

Vino Mitarte crianza D.O. Rioja Alavesa.

Pan de hogaza al horno.

Agua km. 0

21,00

MENÚ piCoteo

- Jamón ibérico con pan de cristal y tomate.
- Ensalada de tomate del momento (raff, caserío, feo de Tudela... según disponibilidad y temporada) con bonito de Ortiz pescado a caña, y aliñado con aceite de arbequina.
- Alcachofas fritas con mahonesa de cacahuetes y panceta de basatxerri.
- Tortilla de bacalao de los Giraldo y patata alavesa manchada.
- Abanico ibérico con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces y pimientos del país.
- PasteliCo de chocolate empapado en nata fresca con sopa dorada.

El precio no incluye bebida.



PRECIOS CON IVA INCLUIDO

(1) Los menús se sirven a mesa completa. Disponibles todos los días para comidas y cenas. El precio indicado es el precio por persona. Nuestros menús varían en función de la temporada y del mercado, por lo que puede haber algunos cambios en su composición.

(2) En el precio del menú se incluye 1 botella de vino para cada 2 personas. Si quieres cambiar el vino del menú, puedes escoger cualquier vino de la carta con un 15% de dto. sobre su precio.

VINO BLANCO

D.O. RUEDA

Flor de Vetus, verdejo. 15,50

José Pariente, verdejo. 18,50

TIERRA DE CASTILLA

Prado Rey, verdejo. 14,95

Birlocho. 13,00

Prado Rey, sauvignon. 15,50

D.O. RIOJA ALAVESA

Mitarte joven. 12,95

Tierra Blanco, fermentado en barrica. 16,50

El Marido de mi Amiga, semidulce. 15,50

Entrepeñas blanco, fermentado en barrica. 16,50

D.O. RIOJA

Zinio blanco. 14,00

Libalis, Frizzante. 13,90

D.O. ARABAKO TXAKOLINA

Xiribil. 14,50

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

Txomin Etxaniz. 17,95

D.O. SOMONTANO

Enate, chardonnay. 17,00

D. O. RIAS BAIXAS

Maremel, albariño. 15,00

Pazo Señorans. 21,00

Mar de Frades. 23,00

D. O. VALDEORRAS

Joaquín Rebolledo, godello. 16,40

ALEMANIA

Neisling trocken. 19,00



CARTA DE VINOS

BLANCO ESPUMOSO

D.O. CAVA:

Juve & Camps essential xarelo. 19,00

Juve & Camps reserva de familia cava brut nature. 25,00

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot. 44,00

VINO ROSADO

D. O. RIOJA

Mitarte rosado. 12,50

D. O. NAVARRA

Libido Rose. 13,00

TIERRA DE CASTILLA

Pago del Vicario Petit Verdot. 14,00

ROSADO ESPUMOSO

Juvé & Camps brut rosé. 19,00

Lambrusco. 13,00

VINOS DULCES POR COPAS:

PX Barbadillo. 3,50

Moscatel Chivite dulce. 3,50

Oporto. 3,50

VINO TINTO

D. O. RIOJA ALAVESA

Mitarte joven. 12,50

Carravalseca. 16,50

La Secreta, crianza seleccionada. 17,00

Izadi crianza. 18,00

Tierra crianza. 19,00

Luis Cañas crianza. 18,50

Baigorri. 19,00

Amaren. 21,00

Campillo, crianza. 21,00

Parcela nº5. 22,00

D. O. RIOJA

Predicador, bodegas Contador. 26,00

Pies negros. 16,00

Zinio crianza. 14,00

D. O. RIBERA DE DUERO

Cair cuvee. 18,50

Pruno. 19,00

Prado Rey robe. 17,00

Valtravieso. 18,00

D.O. TORO

Pícaro 17,00

Vetus 19,00

VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

Habla del Silencio. 20,00

D.O. JUMILLA

Juan Gil crianza. 17,00

NUESTRAS CERVEZAS

Bockdamm (negra), 4,40

Pies negros (malta y trigo con pecias), 3,50

A.K. Damm (alsaciana), 4,00

VollDamm (doble malta), 2,60

Daura (sin gluten), 3,50

Free Damm, 2,50

CARTA DE DESAYUNOS

SUPLEMENTOS:

- Cola Cao + 0,30
- Café en vaso + 0,30
- Zumo grande (en desayuno) + 0,90
- Leche de soja + 0,30
- Pan y bollería apto para celíacos +1,50
- Aguacate en crema + 0,50
- Queso fresCo + 1,00

- Jamón de bodega (25gr.) + 2,25

- Avena en grano + 0,50

TARTAS (fuera de desayuno):

- Pastel vasCo al horno 4,50

- Tarta de queso Idiazabal con compota de reinetas y nueces 4,50

- PasteliCo de chocolate 3,50

- PasteliCo de zanahoria 3,50

DESAYUNO BAT	- Café Colombia 5alturas. - Infusión. - Leche Kaiku km0: *Sin lactosa *Desnatada *Soja + 0,30		- Yogur de caserío de PaCo y Arantxa con muesli y frutas. - Puding de chia con té matcha. - Fruta natural. - Zumo de naranja natural. - Zumo antiox rojo. - Zumo detox verde.	3,00
DESAYUNO BI	- Café Colombia 5alturas. - Infusión. - Leche Kaiku km0: *Sin lactosa *Desnatada *Soja + 0,30	- Cruasán francés de mantequilla. - Tostada de pan briocher. - Mollete de Antequera. - Pan integral con cereales. - Pan de pueblo.	- Yogur de caserío de PaCo y Arantxa con muesli y frutas. - Pudding de chia con té matcha. - Fruta natural. - Zumo de naranja natural. - Zumo antiox rojo. - Zumo detox verde.	2,90 3,40 3,60
DESAYUNO TXAPELDUN	- Café Colombia 5alturas. - Infusión. - Leche Kaiku km0: *Sin lactosa *Desnatada *Soja + 0,30	- BocarriCo de jamón con tomate. - BocarriCo de roast-beef con salsa tártara. - BocarriCo donostiarra (bonito, piparra y cebolleta). - Tortilla de patata alavesa. - Tortilla de patata alavesa con hongos y jamón. - Talo de maíz con verduras y pollo saiteado. - TostadiCo mixto con queso tierno ahumado.	- Yogur de caserío de PaCo y Arantxa con muesli y frutas. - Pudding de chia con té matcha. - Fruta natural. - Zumo de naranja natural. - Zumo antiox rojo. - Zumo detox verde.	3,20 3,60 3,90