

## RACIONES Y PICOTEO

### FresCo FRESQUETE como nuestro veranete

- **Ensalada agitada surfera de Zarauz:** Espinacas, parmesano, picatostes, pollo, zanahoria 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 piparras y aliño de aceite de arbequina. 13,50

**TOP Steak tartar de txuleta** con parmesano, almendras tostadas y vinagreta de trufa. ¡Nuevo! 13,50

**TOP Nuestra rusa:** Ensaladilla con talochips de maíz. TOP 10 de las mejores ensaladillas del país en 2019 según Gastronomika. 8,50

**TOP Turrón de foie:** con yogur colado, almendras tostadas y brotes mentolados. ¡Un imprescindible! 3,95/ud.

### De llevar al huerto poCo, pero HUERTA...

**TOP Patatas rústicas alavesas** con salsa brava hecha en la taberna. 7,50

- **Empanadillas de queso de cabra y hongos** con cebolla confitada en miel. 10,95

**TOP Alcachofas fritas** con crema de Idizabal trufada y panceta de cerdo vasco basatxerri (criado de manera tradicional y sostenible, y alimentado de manera natural). 11,95

- **Mix de croquetas 10,50**

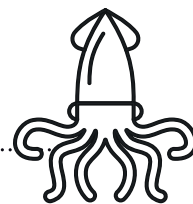
**TOP Pimientos del país** fritos con sal del valle salado alavés de Añana. 5,95

**TOP Donut de cocido vasCo en dos vuelCos** (2 uds.): Finalista del Concurso de España de Cocidos del SXXI. 12,50

- **Kristalino con foie**, compota de manzana y perlas de bronce (2 uds). ¡Nuevo! 9,50
- **Risotto de hongos** con jamón. ¡Nuevo! 13,95
- **Tortilla manchada de bacalao** y patata alavesa. Un clásico de nuestra tierra. 13,50

¿No terminas de decidirte? **Marcamos en azul y con TOP las reComendaciones** de nuestros pintxocultores.

### Mira que si hay que MOJARSE



- **Rabas** de txipiron. 10,50
- **Txangurro a la donostiarra** "dorado" al horno (2 uds.). 14,95
- **TOP Tempura de bacalao** con gel de limón y brotes anisados. 14,50
- **TOP Rodaballo salvaje** al horno con donostiarra. 17,95
- **Pulpo asado** a la ondarresa con patata alavesa y huerta. 16,50
- **Albóndigas de bonito** en salsa verde con salicornias. ¡Nuevo! 13,95

### Para los CARNIVOROS



- **Cordero asado del señorito** con puré de patata alavesa trufada y ensalada de berros. 14,50
- **Txuleta de vaca frisona** (500 grs.) con patatas alavesas fritas y pimientos del país. 33,95
- **TOP Abanico ibérico** con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces encurtidas en la taberna y pimientos del país fritos. 15,50
- **TOP Magret de pato** lacado con salsa de café y calabaza. ¡Nuevo! 13,95

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



- **TOP Yogur del caserío de Lasarte** de Paco y Arantxa Goenaga, con compotas varias hechas en la taberna y muesli. 5,50
- **Tarta de Idiazabal al horno**, con compota de manzana y nueces. 6,50
- **Pastel vasCo al horno** con nata helada. 6,50
- **Soufflé de chocolate** hecho al momento con nata helada. 6,50
- **Sorbete de manzana** a la sidra Saizar. 4,95

Precios con IVA incluido. Tenemos la **carta de alérgenos** a tu disposición. Puedes consultarla **con este QR.**



34,95

## MENÚ perretxiCo

### Entrantes:

- **Ensalada agitada surfera de Zarauz:** Espinacas, pamesano, picatostes, pollo, zanahoria y vinagreta de mostaza y miel.
- **Croquetas** de jamón y pollo.
- **Pimientos del país fritos** con sal del valle salado alavés de Añana.
- **Tortilla manchada de bacalao** y patata alavesa.
- **Risotto** de jamón y hongos.

### Segundo a elegir:

- **Albóndigas de bonito en salsa verde** con salicornias.
- **Rodaballo salvaje al horno** con donostiarra.
- **Abanico ibérico** con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces encurtidas en la taberna y pimientos del país.
- **Magret de pato lacado** con salsa de café y calabaza.

### Postre

- **Sorbete de manzana** a la sidra Saizar.
- **PasteliCo de chocolate** con helado de vainilla y sopa de oro.



Vino Mitarte crianza D.O. Rioja o sidra Euskal Sagardoa Saizar.  
Pan de hogaza al horno.  
Agua km. 0

32,50

## TOP MENÚ degustación de pintxos

- **Turrón de foie** con almendras tostadas y brotes mentolados.
- **Steak tartar de txuleta** con pamesano, almendras tostadas y vinagreta de trufa.
- **Donut de cocido vasCo en dos vuelCos:** Pintxo finalista en el Concurso de España de Cocidos del SXXI.
- **Albóndigas de bonito** en salsa verde con salicornias.
- **Cordero asado del señorito** con patata alavesa trufada y ensalada de berros.
- **PasteliCo de choColate** con helado de vainilla y sopa de oro.

Vino Mitarte crianza D.O. Rioja o sidra Euskal Sagardoa Saizar.  
Pan de hogaza al horno.  
Agua km. 0

23,00

## MENÚ piCoteo

- **Nuestra rusa:** Ensaladilla con talochips de maiz.  
TOP 10 de las mejores ensaladillas del país en 2019 según Gastronomika.
- **Steak tartar de txuleta** con pamesano, almendras tostadas y vinagreta de trufa.
- **Alcachofas fritas** con crema de Idiazabal trufado y panceta de basatxerri.
- **Tortilla manchada de bacalao** y patata alavesa.
- **Abanico ibérico** con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces encurtidas en la taberna y pimientos del país.
- **PasteliCo de choColate** con helado de vainilla y sopa de oro.

El precio no incluye bebida.

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. 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. El puchero de la taberna solo se sirve en horario de comidas, no de cenas.

Precios con IVA incluido. Tenemos la **carta de alérgenos** a tu disposición.

Puedes consultarla **con este QR.**



TOP

## PUCHERO de la taberna

14,95

Alubias, pochas... ¡Pregunta a nuestros taberneros!

