

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**

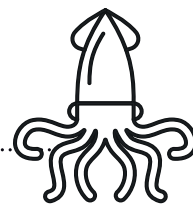
TOP Pimientos del país fritos con sal del valle salado alavés de Añana. 5,95

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, parmesano, 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 parmesano, 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 maíz.
TOP 10 de las mejores ensaladillas del país en 2019 según Gastronomika.
- **Steak tartar de txuleta** con parmesano, 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.**



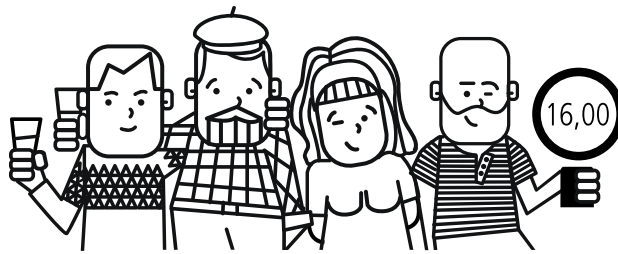
TOP

PUCHERO de la taberna

14,95

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





MENU DEL DIA

Primeros FRIOS, elige 1:

TOP Steak tartar de txuleta con parmesano, almendras tostadas y vinagreta de trufa.

Ensalada agitada surfera de Zarauz: Espinacas, parmesano, picatostes, pollo, zanahoria y vinagreta de mostaza y miel.

TOP Nuestra rusa: Ensaladilla con talochips de maíz.

TOP 10 de las mejores ensaladillas del país en 2019 según Gastronomika.

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.

Primeros CALIENTES, elige 1:

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).
Talo de pollo y verduras.

TOP Pimientos del país fritos con sal del valle salado alavés de Añana.

Risotto de hongos con jamón.

Croquetas de jamón ibérico hechas en casa.

Trinxat de berza y patata con panceta de bellota.

SEGUNDOS platos, elige 1:

Albóndigas de bonito en salsa verde con salicornias. ¡Nuevo!

Tortilla manchada de bacalao y patata alavesa. Un clásico de nuestra tierra.

TOP Sarteneko. Los sacramentos de nuestros potajes: verduras de la huerta alavesa con sus carnes (chorizo, morcilla, costilla...).

TOP Abanico ibérico con patatas alavesas fritas, cebolletas agridulces encurtidas en la taberna y pimientos del país fritos.

Cordero asado del señorito con puré de patata alavesa trufada y ensalada de berros.

TOP Magret de pato lacado con salsa de café y calabaza.

POSTRES, elige 1:

Pastelico de chocolate con nata fresca montada y sopa de oro.

Sorbete de manzana a la sidra Saizar.

TOP Fruta del día.

TOP Yogur del caserío de Lasarte de Paco y Arantxa Goenaga, con compotas varias hechas en la taberna y muesli. 5,50

Helado de queso.

Incluye pan, 1 copa de vino Mitarte joven o 1 copa de sidra Saizar.



¿No sabes qué elegir? **Marcamos nuestras reComendaciones en azul.** El menú se sirve a mesa completa.

Disponible de lunes a viernes en horario de comidas. Menú no válido en festivos. Precios con IVA incluido.

Carta de alérgenos a tu disposición. Puedes consultarla con este QR.

