

CARTA DE LA TABERNA



ATENCIÓN, NUESTRA RECOMENDACION

Para formales: Elegir entrante, segundo y postre por persona.

Para informales: Si queréis compartir los platos marcados con **están pensados para compartir.**

ENTRANTES

Nueva ensalada agitada surfera de Zarauz: Espinacas, Idiazabal, picatostes, pollo y pesto alavés. 13,5

* **Steak tartar de txuleta** con almendras tostadas, Idiazabal y aliño trufé. 13,5

* **Nuestra rusa:** Ensaladilla con talochips de maíz. TOP 10 de las mejores ensaladillas del país 2019. 8,5

Mozarella biribil de Bilbo con tomatitos asados y sardina ahumada. 13,95

* **Las bravas alavesas** (patatas, claro). 7,5

Revuelto campero (panceta ibérica, txistorra y patata alavesas). 10,95

Alcachofas fritas con crema de Idiazabal trufada y panceta de cerdo vasco basatxerri. 12,95

* **Mix de croquetas de jamón ibérico y mejillón tigre.** Dicen algunos que las mejores de Madrid. 10,5

* **Pimientos del país** fritos con sal de Añana y txispazo de especias elegante. 6,5

Donut de cocido vasco en dos vuelcos: Finalista del concurso de España de Cocidos del SXXI. 2 uds. 12,5

* **La vacuna de moderno.** 1ª y 2ª dosis del pintxo de txuleta finalista en la Semana del Pintxo de Álava 2020. 14,5

* **Txistorra** de Arbizu. 8,5

Verduras asadas con jamón y mojo vasco. 12,5

Tu me das **cremita. De calabaza** con migas del Gorbea (panceta, crujiente de cebolla e Idiazabal). 9,5

Shitakes asados con alioli suave y panceta ibérica. 12,95

* **Rabas** de txipiron. 10,5

Txangurro a la donostiarra "dorado" al horno (2 uds.). 14,95

Precios con IVA incluido.

SEGUNDOS

Rodaballo salvaje de ración asado a la donostiarra. 17,95

Bacalao asado con setas y panaderas. 13,95

Pulpo escamado con panaderas y aceite de pimentón de la Vera 16,5

* **Tacos de txuleta de vaca frisona** con patatas alavesas fritas. 18,5

Abanico ibérico con patatas alavesas fritas y cebolletas agridulces. 15,5

* **PaliCos morunos de ibérico** con aliño de hierbas. 13,5

* **MusliCos** de pato asado con salsa agridulce de pimientos morrones. 13,5

Alérgenos con este QR.



perretxiCo

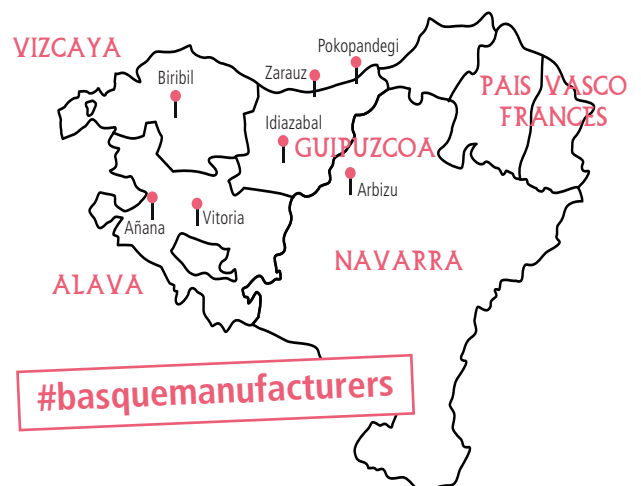
.....taberneros y pintxocultores.....

Pedidos para recoger en:

www.perretxiCo.es

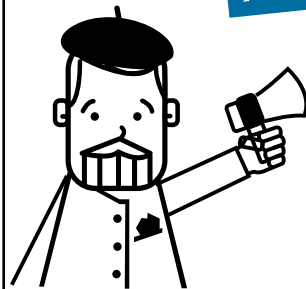
A domicilio: **HAZ TU PEDIDO EN GLOVO**

Comparte #perretxiCo



LOS MENÚS

ATENCIÓN:



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 el mercado por lo que puede haber 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.

MENU PERRETXICO

35,95 IVA ncluido

Para compartir:

- **Nueva ensalada agitada surfera de Zarauz:** Espinacas, Idiazabal, picatostes, pollo y pesto alavés.
- **Mix de croquetas de jamón ibérico y mejillón tigre.** Dicen algunos que las mejores croquetas de Madrid.
- **Alcachofas fritas con crema de Idiazabal** trufada y panceta de cerdo vasco basatxerri.
- **Revuelto campero** (panceta ibérica, txistorra y patata alavesa).
- **Kristalino de pato y foie** con manzana.

Segundo a elegir:

- **Bacalao asado** con setas y panaderas.
- **Rodaballo salvaje** de ración asado a la donostiarra.
- **Abanico ibérico** con patatas alavesas fritas y cebolletas agridulces.
- **Tacos de txuleta de vaca frisona** con patatas alavesas fritas.

Postre:

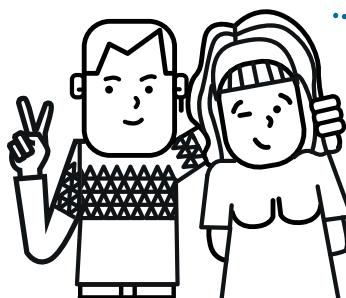
- **Torrija de brioche caramelizada** empapada en nata fresca.

MENU DEGUSTACION

34,50 IVA ncluido

- **Turrón de foie** con almendras tostadas y brotes mentolados.
- **Ensalada de tomatitos con burrata Biribil** de Bilbo y sardina ahumada.
- **Tu me das cremita. De calabaza** con migas del Gorbea (panceta, crujiente de cebolla e Idiazabal).
- **La vacuna de moderno.** 1ª y 2ª dosis del pintxo de txuleta finalista en la Semana del Pintxo de Álava 2020.
- **Bacalao asado** con setas y panaderas.
MusliCos de pato asado con salsa agridulce de pimientos morrones.
- **Souffle de chocolate con aceite de oliva,** sal de Añana y regañás.

..... Si te gusta llévatelo en
FORMATO DE REGALO PARA 2
... PÍDELO EN LA BARRA ...



EL MENU PICOTEO

23 IVA incluido

Este menú no incluye bebida

- **Nuestra rusa.** TOP 10 2019.
- **Txistorra** de Arbizu.
- **Pimientos del país fritos** con txispazo de especias elegantes.
- **Croquetas de jamón ibérico.**
- **Revuelto de bacalao** con cebolla pochada.
- **PaliCos morunos** con mojo vasCo.
- **Torrija de brioche caramelizada** empapada en nata fresca.

perretxiCo

..... taberneros y pintxocultores

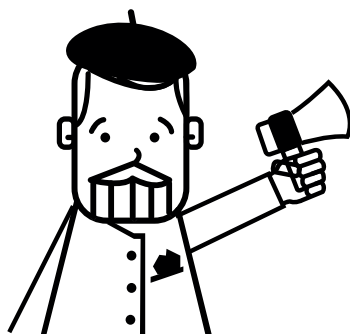
Alérgenos aquí:



Comparte #perretxiCo



MENU DEL DIA



ATENCIÓN, INCLUYE:

Pan de verdad.
1 copa de Mitarte joven tinto o blanco.
1 copa de sidra Saizar.

17,5 IVA incluido

ENTRANTES

Ensalada de tomatitos con bonito y piparras.

Ensalada surfera de Zarauz.

Alcachofas fritas con crema de queso Idiazabal y panceta de cerdo vasco basatxerri.

Tu me das **cremita. De calabaza** con migas del Gorbea (panceta, crujiente de cebolla e Idiazabal).

Pasta fresca arrabiata con txistorra de Arbizu.

Steak tartar de txuleta con almendras tostadas, Idiazabal y aliño trufé.

SEGUNDOS

Bacalao asado con setas y panaderas.

Revuelto campero.

PaliCos morunos de ibérico con aliño de hierbas.

Shitakes asados con alioli suave y panceta ibérica.

MusliCos de pato asado con salsa agridulce de pimientos morrones.

Alérgenos con este QR.



POSTRES

Yogur del caserío Pokopandegi de los Goenaga con confitura de arándanos.

Fruta asada con sopa de frutos rojos.

Torrija de brioche caramelizada empapada en anata fresca.

Helado de caramelo a la sal de Añana.

Naranja natural con chorrillo de aceite de oliva y menta.

perretxiCo

.....taberneros y pintxocultores.....

Pedidos para recoger en:

www.perretxiCo.es

A domicilio: **HAZ TU PEDIDO EN GLOVO**

Comparte #perretxiCo

