


ATENCIÓN, NUESTRA RECOMENDACION

CARTA DE LA TABERNA



- Elige un **entrante**, un **segundo** y un **postre** por persona.
- Los **platos marcados con**  son nuestra selección de **platos TOP** ¡Te echamos una mano si estás indeciso!
- Todos nuestros **precios incluyen IVA**.

ENSALADA

- Ensalada agitada surfera de Zarauz:** Espinacas, Idiazabal, picatostes, pollo y pesto alavés. 14,5
- ◀ **Nuestra rusa:** Ensaladilla con talochips de maíz. TOP 10 de las mejores ensaladillas del país 2019. 8,95
- ◀ **Burrata Biribil Brothers de Bilbao** con tartar de tomate asado, fresa y sardina ahumada. 15,50
- Ensalada de tomate del momento** con bonito pescado a caña y piparras. 13,95

ENTRANTES

- ◀ **Salmorejo de frutos rojos** con cebolla dorada, jamón y huevo cocido. 9
- ◀ **Steak tartar de txuleta** con aliño truffé, Idiazabal y almendras tostadas. 13,95
- Patatas alavesas bravas.** 7,5
- ◀ **Alcachofas fritas** con mahonesa de trufa y cristal ibériCo. 12,95
- Pimientos del país** con txispun de especias y sal de Añana. 6,5
- Queso Saint Sauveur** coulant a la trufa. 13,5
- ◀ **La vacuna del laboratorio perretxiCo:** 2 dosis del pintxo de tartar de vaca y anguila ahumada con inyección de su jugo. Pintxo finalista en la Semana del Pintxo de Álava 2020. 4 uds. 14,5
- Cesta de croquetas de jamón ibériCo y de mejillón tigre.** 6 uds. 11,5
- Donut de cocido vasCo en dos vuelCos:** Finalista del concurso de España de Cocidos del SXXI. 2 uds. 12,5
- Rabas** made in perretxiCo. 10,5
- ◀ **Txistorra clásica asada** de Zubia-Eskoriatza. 8,5
- Revuelto de bacalao** con patata alavesa y cebolla pochadica. 13,5
- Roast beef de vaca frisona** con tártara, Idiazabal y almendras tostadas. 13,95

PESCADOS

- Txangurro** a la donostiarra. 14,95
- Lomo de bacalao** con champiñones al pilpil y panaderas. 14,5
- Pulpo asado a la Ondarresa** con patata rota al aceite de oliva. 16,5
- ◀ **Rodaballo salvaje al horno** a la donostiarra. 18,50

CARNES

- Costilla de cerdo ibériCo asada** y lacada con patatas fritas. 16,5
- TaCos de txuleta** con patatas fritas y pimientos asados. 17,5
- ◀ **AbaniCo ibériCo** con patatas fritas y salsa perren's. 15,5
- ◀ **Cuarto de lechazo** asado con ensalada. 42
- ◀ **Asado de mogote** con aceite de oliva y pimentón de la Vera ahumado. 12,5

POSTRES

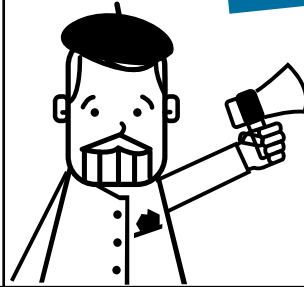
- Tarta Idiazabal** con compota de manzana hecha en casa y nueces. 6,5
- Pastel vasCo** con helado de vainilla de Madagascar. 6,5
- ◀ **Nuestro yogur de caserío** de Paco y Arantxa Goenaga con compota de arándanos. 5,5
- Quesos vasCos:** Urepel Bleu, Idiazabal y Saint Sauveur. 8,95
- ◀ **Torrija de brioche** empapada en nata fresca, con helado de caramelo. 6,5
- ◀ **Sufle de chocolate** con aceite de oliva y tejas de pan crujiente. 6,5
- Helado de caramelo elaborado con leche de oveja** de Iparralde y tejas de Tolosa. 5,5
- Goxua** clásiCo. 6,5
- Bomba de brioche con helado de vainilla** de Madagascar. 1 ud. 2,5

Alérgenos con este QR.



LOS MENÚS

ATENCION:



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:

- **Ensalada agitada surfera de Zarauz:** Espinacas, Idiazabal, picatostes, pollo y pesto alavés.
- **Cestillo de croquetas de jamón ibériCo y mejillón tigre.** Dicen algunos que las mejores croquetas de Madrid.
- **Alcachofas fritas con mahonesa de trufa y cristal ibériCo.**
- **Revuelto de bacalao** con cebolla pochadica.

Segundo a elegir:

- **Rodaballo salvaje** de ración asado a la donostiarra.
- **Tacos de txuleta de vaca frisona** con patatas alavesas fritas y pimientos asados.
- **Lomo de bacalao** con champis pilpil y panaderas.
- **Costillar de cerdo ibériCo** asado y lacado con patatas fritas.

Postre:

- **Torrija de brioche caramelizada** empapada en nata fresca.
Incluye pan y vino Mitarte crianza (1/2 botella por persona).

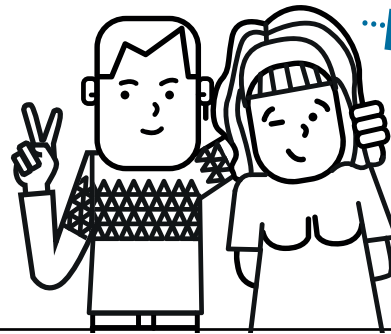
MENU DEGUSTACION

34,50 IVA ncluido

- **Ensalada de tomate trufado** con burrata Biribil de Bilbao y sardina ahumada.
- **La vacuna del laboratorio perretxiCo.** 1ª y 2ª dosis del pintxo de txuleta finalista en la Semana del Pintxo de Álava 2020.
- **Txangurro** a la donostiarra.
- **Lomo de bacalao** con champis pilpil y panaderas.
- **Costillar de cerdo ibériCo** asado y lacado con patatas fritas.
- **Sufle de chocolate con aceite de oliva,** sal de Añana y tejas de pan crujiente.

Incluye pan y vino Mitarte crianza (1/2 botella por persona).

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



EL MENU PICOTEO

23 IVA incluido

- **Nuestra rusa.** TOP 10 2019. *no incluye bebida*
- **Txistorra clásica asada** de Zubia-Eskoriatza.
- **Pimientos del país** con txispun de especias y sal de Añana.
- **Croquetas de jamón ibériCo.**
- **Revuelto de bacalao** con cebolla pochada.
- **Costillar de cerdo ibériCo** asado y lacado con patatas fritas.
- **Torrija de brioche caramelizada** empapada en nata fresca.

perretxiCo

..... taberneros y pintxocultores

Alérgenos aquí:



Comparte #perretxiCo

