

**BRIOCHE DE CERDO ASADO**

Jugoso asado de cerdo cocinado lentamente y servido dentro de un esponjoso brioche con inconfundible toque a mantequilla.

**Pintxo 4,50**

**BRIOCHE DE TXISTORRA**

Embutido fresco de cerdo de origen rural y típicamente consumido en ferias vascas populares. Frito al momento y envuelto en el punto dulzón del esponjoso brioche.

**Pintxo 4,50**

**BRIOCHE DE ANCHOA ORTIZ CON "MANTEQUESO" Y TOMATE**

La tradición del Cantábrico, la anchoa Ortiz, sobre un esponjoso brioche con la cremosidad del mantequeso y el toque fresco del tomate.

**Pintxo 4,50**

**TOSTA DE QUESO DE VACA CON CALABACÍN ASADO, ROMESCO Y JAMÓN**

La intensidad del queso con la suavidad del calabacín asado, un toque mediterráneo de salsa romesco y el sabor inigualable del jamón ibérico.

**Pintxo 4,50**

**SURFERO DE POLLO Y PESTO VERDE CON ALBAHACA**

Tiras de pollo acompañadas de intenso pesto verde con un toque de albahaca.

**Pintxo 4,50**

**CRISTALINO DE QUESO AZUL Y ALCACHOFA**

Base crujiente de pan acompañada de queso azul y corazones de alcachofa.

**Pintxo 4,50**

**TOSTA DE FOIE CON REDUCCIÓN DE SIDRA**

Foie a la plancha sobre pan de focaccia con compota a la sidra y brunoise de manzana.

**Pintxo 5,50**

**NUESTRA ENSALADILLA RUSA CON BONITO DEL NORTE**

**Pintxo 4,50**

**Ración: 14**

*Una de las 10 mejores ensaladillas de España según San Sebastián Gastronomika*

**LA VACUNA: BUÑUELO DE CARNE CON SU JUGO ¡LISTO PARA INYECTAR!**

**Pintxo 4,80**

**DONUT DE COCIDO VASCO EN DOS VUELCO**

Donut salado de cocido de carne, garbanzos y verdura acompañado de su caldo.

**Ración: 8,50**

*Subcampeón nacional en el Concurso de Cocidos del S.XXI*

**TXISTORRA FRITA DE SANTO TOMÁS**

Embutido fresco de cerdo de origen rural y típicamente consumido en ferias vascas populares. Frito al momento.

**Ración: 12,50**

**TORTILLA MANCHADA DE BACALAO AL PILPIL**

Huevo, bacalao y la más famosa de las salsas vascas, haciendo un homenaje a la receta alavesa de tortilla manchada de 1959.

**Ración: 9**

**TXANGURRO A LA DONOSTIARRA: CENTOLLO GRATINADO**

Elaboración tradicional de la costa vasca con centollo desmigado, gratinado y servido en su propia concha.

**Pintxo 4,50**

**Ración: 18,50**