

# perretxiCo

VITORIA

42°50'41"N 2°40'27"O

N'oubliez pas que  
pratiquement tous les  
plats sont disponibles à  
emporter.



## SPÉCIALITÉS DE LA TAVERNE

- ↑ **Brioche à l'anchois Ortiz** avec 'beurre-fromage' et tomate 13,50
- Omelette de morue** mijotée au pil-pil 15,50
- Notre salade russe** 12,95  
L'UNE DES 10 MEILLEURES SALADES RUSSES D'ESPAGNE
- Donut de pot-au-feu basque** en deux services 8,50  
FFINALISTE DU CONCOURS DE POT-AU-FEU SXXI
- Ⓜ **Tomate de saison** avec thon Ortiz (pêché à la ligne) et vinaigrette de piparras 13,90
- Ⓜ **Artichauts frits** avec mayonnaise à la truffe et bacon d'Euskaltxerri 15,25
- Rôti de bœuf tendre** avec pommes de terre sautées 23,95  
CUIT LENTEMENT PENDANT 48 HEURES À BASSE TEMPÉRATURE

## CLASSIQUES

- Croquettes crémeuses au jambon ibérique** (8 pcs) 11,50
- Croquettes crémeuses aux moules tigrées** (8 pcs) 12,50
- Calmars frits** traditionnels 12,50
- Txistorra frite** comme à la foire de Santo Tomás 12,50
- Jambon ibérique** de Jabugo tranché au couteau 21,50
- ↑ **Riz marinier** aux petits calmars 16,50

## POTAGER, PÂTURAGE ET FORÊT

- Ⓜ ↑ **Laitues** (grillées ou fraîches) avec pommade de tomate et fromage de brebis fumé 13,90
- ↑ **Carpaccio de Txuleta** avec mayonnaise truffée, moutarde, fromage Idiazabal et amandes grillées 15,50
- Risotto aux champignons** et porc ibérique avec fromage de brebis 14,50

## COUTEAU EN MAIN

- ↑ **Lagarto de porc grillé** avec sauce Perrens, oignon mariné et frites 14,50
- Burger de txuleta truffée** avec bacon croustillant, fromage de vache et crème de tomates 14,50
- Entrecôte de bœuf** mature avec frites et poivrons du pays 21,50
- ↑ **Joues de porc** au vin rouge avec frites 17,50



## DU NORD

- Araginée de mer gratinée** à la Donostiarra 17,50
- ↑ **Petits calamars** aux oignons façon Pelayo 18,50
- Tempura de thon de Bermeo** mariné au soja et aïoli 17,50
- Morue au pil-pil** avec ratatouille de légumes 18,50

## GOZOA (DOUX)

- Pain perdu brioché caramélisé**, nappé de crème fouettée, avec sauce au caramel 6,50
- Cheesecake crémeux** au fromage de brebis Latxa 6,50
- Gâteau au chocolat** cuit au four avec sel d'Añana et huile d'olive extra vierge 6,50
- ↑ **Brioche with vanilla ice cream** 3,95

## MENU DÉGUSTATION DE PINTXOS

Gilda au fromage

Œuf/Crevette 2023

**Brioche à l'anchois Ortiz** avec 'beurre-fromage' et tomate

**La vacuna** (le vaccin) beignet de bœuf au jus de viande, fromage à la crème et tobiko

TOP 10 PINTXOS D'ÁLAVA

**Tartelettes de crabe** façon Donostia, gratinées

**Omelette de morue** mijotée au pil-pil

**Donut de pot-au-feu basque** en deux services

FFINALISTE DU CONCOURS DE POT-AU-FEU SXXI

## DESSERT

**Pain perdu brioché caramélisé**, nappé de crème fouettée, avec sauce au caramel

29,90€

PAR PERSONNE

TVA INCLUSE

Pain de campagne. Menu pour la table complète. Boisson non incluse.  
Minimum 2 personnes. Offre sujette à modification selon le marché.



Allergènes



NOUVELLE DÉCOUVERTE



Adaptable pour végétariens.  
Consultez le tavernier.

Tous les prix incluent  
la TVA. Offre sujette à  
modification selon le  
marché.

# perretxiCo

VITORIA

42°50'41"N 2°40'27"O

## VINS DE NOTRE RÉGION

### VIN ROUGE

#### RIOJA

- ▶ Mitarte Crianza 17,00€
- Mitarte Joven 14,00€
- Izadi Crianza 20,00€
- Luis Cañas Crianza 24,00€
- Luis Alegre Crianza 18,50€
- López de Haro 17,00€
- Amaren Crianza 25,00€
- Conde de Valdemar Crianza 18,00€

### VIN BLANC

#### RIOJA

- Mitarte 14,00€
- Libalis I.G.P. Valles de Sadacia 16,50€

### VIN ROSÉ

#### RIOJA

- ▶ Mitarte 14,00€

### TXAKOLI

#### GETARIA

- ▶ Urruzola 19,50€

### CIDRE

- ▶ Saizar 8,50€

## AUTRES APPELLATIONS

#### RIBERA DEL DUERO

- ▶ Cuatro Rayas Roble 18,50€
- ▶ Pruno 25,00€

#### RUEDA

- ▶ Bitácora 100% Verdejo 18,00€
- Flor de Vetus Verdejo 19,50€

#### ALBARIÑO

Villanueva 18,50€

#### GODELLO

Lulo 1915 22,50€

## EFFERVESCENTS

#### CAVA

Juvé & Camps Banda Púrpura 23,50€

### CAVES

- 1 Mitarte
- 2 Izadi
- 3 Luis Cañas
- 4 Luis Alegre
- 5 Hacienda López de Haro
- 6 Amaren
- 7 Valdemar
- 8 Cuatro Rayas
- 9 Finca Villareces
- 10 Castillo de Maetiera
- 11 Saizar
- 12 Vetus
- 13 Villanueva
- 14 Inazio Urruzola Txakolindegia
- 15 Juvé & Camps

▶ Vous n'arrivez pas à vous décider ? Nous avons marqué nos préférés.