

perretxiCo

UNCIBAY

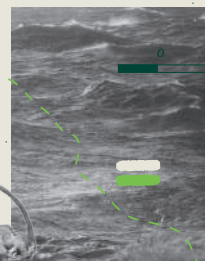
36°43'22"N 4°25'14"E

PINTXOS VITRINA

Gilda tradicional <i>Anchovy, olive & pickled pepper skewer</i>	3.00
Bocatita de jamón con tumaca <i>Cured ham with crushed tomato</i>	2.90
Gilda de queso de oveja latxa <i>Anchovy, olive, pickled pepper & latxa sheep's cheese skewer</i>	3.00
Brioche de anchoa ortiz con "mantequeso" y tomate <i>Ortiz anchovy brioche with 'cheese-butter' and tomato</i>	3,50
Huevo gamba <i>Prawn & Egg Pintxo</i>	3.00
Tosta de jamón con mahonesa <i>Cured ham toast with mayonnaise</i>	2.90
Bocatita Donostiarra <i>Tuna, aioli, pickled onion and pickled peppers</i>	3.50
Tartaleta de txangurro gratén a la Donostiarra <i>Baked Spider Crab Tartlet</i>	4,35
Cristalino surfero con pollo al pesto, Idiazabal y cherris <i>Crispy Bread with Pesto Chicken, Idiazabal Cheese & Cherry Tomatoes</i>	3.50
Brioche de cerdo asado con cebolla encurtida <i>Roast Pork Brioche with Pickled Onion</i>	3.75
Txoripan con mahonesa de trufa y cebolla frita <i>Grilled Basque Sausage Roll with Truffle Mayo & Crispy Onion</i>	3.75
Tortilla de patata <i>Traditional Spanish Potato Omelette</i>	3,50
La vacuna de laboratorios perretxiCo <i>PerretxiCo's Signature "Vaccine" Pintxo</i>	3.95
Tosta de foie con compota de manzana y reducción de sidra <i>Foie Gras Toast with Apple Compote & Cider Reduction</i>	4,25
Focaccia de calabacín y jamón al romesco con queso de oveja fundido <i>Zucchini & Cured Ham Focaccia with Romesco Sauce and Melted Sheep's Cheese</i>	3,50
Tartar de salmón ahumado con salsa mostaza, queso crema y miel <i>Smoked Salmon Tartare with Mustard Sauce, Cream Cheese & Honey</i>	3,25



PINTXOS, TAPAS Y RACIONES



DESPENSA
Y COCINA
CON ORIGEN



Croquetas cremosas de jamón ibérico (2 uds) 3,20
Creamy Iberian ham croquettes (2 pcs)

Croquetas cremosas de mejillón tigre (2 uds) 3,20
Creamy tiger mussel croquettes (2 pcs)

Croquetas cremosas mixtas (2 uds) 3,20
Creamy mixed croquettes (2 pcs)

✓ **Tomate de temporada con bonito Ortiz** 8,90
pescado a caña y vinagreta de piparras
Seasonal tomato with Ortiz tuna (line-caught) and piparra vinaigrette

Carpaccio de Txuleta con mahonesa trufé, mostaza, queso de oveja 7,50
latxa y almendras tostadas
Txuleta beef carpaccio with truffle mayonnaise, Latxa sheep's cheese, and toasted almonds

✓ **Alcachofas fritas** con mahonesa trufé y panceta Euskaltxerri 7,50
Fried artichokes with truffled mayo and Euskaltxerri bacon

Txistorra frita como las de la feria de Santo Tomás 6,50
Fried txistorra sausage like at the Santo Tomás fair

Donut de cocido vasco en dos vuelcos 8,50
SUBCAMPEÓN NACIONAL DEL CONCURSO DE COCIDOS S.XXI
Basque stew donut served in two rounds FINALIST IN THE 21ST CENT. STEW CONTEST

Nuestra ensaladilla rusa TOP 10 MEJORES ENSALADILLAS DE ESPAÑA 8,50
Our Russian salad ONE OF THE 10 BEST RUSSIAN SALADS IN SPAIN

Rabas de las de siempre 13,50
Classic fried squid rings

Arroz cremoso a la marinera con chipirones 7,75
Creamy mariniera style with baby squid

Txangurro gratén a la Donostiarra 18,50
Baked spider crab au gratin Donostia-style

Tortilla de bacalao guisada al pilpil 5,50
Cod omelette stewed pil-pil sauce

Tempura de atún de Bermeo marinado con soja y alioli 9,50
Tempura of Bermeo tuna marinated in soy sauce with alioli

Zamburiña asada a la donostiarra (1 uds) 3,00
Scallop donostiarra style (1 pcs)

Pulpo asado con patata monalisa y mojo vasco 10,50
Roasted octopus with Monalisa potatoes and Basque mojo sauce

Lagarto ibérico con salsa perrens, cebolla encurtida y patatas fritas 7,65
Iberian pork lagarto with Perrens sauce, pickled onion, and French fries

Carrilleras de cerdo al vino tinto con patatas fritas 6,50
Pork cheeks in red wine with frie

Hamburguesa de txuleta de ganaderos vascos trufada 14,50
con cristal de panceta, queso de vaca y crema de tomates
Truffled txuleta burger with crispy bacon, cow's cheese and tomato cream

Torrija de brioche caramelizada empapada en nata 6,95
fresca con sopa de toffe
Caramelized brioche french toast dripping in whipped cream with toffee soup



Alérgenos
Allergens

✓ Adaptable vegetarianos. Consulta con el tabernero.
Adaptable for vegetarians. Ask the tavern keeper.

Todos los precios con IVA incluido. Oferta sujeta a cambios dependiendo del mercado.
All prices include VAT. Offer subject to change based on market conditions.

BEBIDAS

GALICIA VINO TINTO

RIOJA

▶ Mitarte Crianza

🍷 4,40€ 🍷 20,00€

Izadi Crianza

🍷 4,40€ 🍷 22,00€

RIBERA

Cuatro Rayas Roble

🍷 4,40€ 🍷 20,00€

▶ Pruno

🍷 5,00€ 🍷 25,00€

VINO ROSADO

RIOJA

Izadi Larrosa

🍷 3,60€ 🍷 19,00€

TXAKOLI

GETARIA

▶ Urruzola

🍷 3,60€ 🍷 20,00€

SIDRA

▶ Saizar

🍷 1,85€ 🍷 10,00€

VINO BLANCO

RIOJA

Mitarte

🍷 3,60€ 🍷 19,00€

VALLADOLID

ALBARIÑO

Villanueva

🍷 4,40€ 🍷 22,00€

VERDEJO

▶ Bitácora

🍷 3,60€ 🍷 19,00€

GODELLO

Lulo 1915

🍷 4,40€ 🍷 23,00€

MANZANILLA

Solear

🍷 2,70€ 🍷 16,50€

FINO

Tío Pepe

🍷 2,70€ 🍷 16,50€

CAVA

Juve & Camps banda purpura

🍷 5,50€ 🍷 23,50€

APERITIVOS

VERMUT

▶ Bandarra

4,50€

Martini

4,50€

Aperol Spritz

8,50€

OTROS

Rebujito

4,50€

Kalimotxo

5,00€

Tinto de verano

3,50€

Sangría

🍷 6,50€ 🍷 15,00€

CERVEZAS

Victoria

🍷 3,50€ 🍷 4,95€

Voll Damm

🍷 3,80€

Daura

🍷 3,90€

Victoria

Tostada 0,0

🍷 3,80€

▶
¿NO TE DECIDES?
Te hemos marcado
nuestros preferidos.

● NUESTRAS BODEGAS