

PONTE HASTA LA BOINA



Cenas de empresa, comidas de cuadrilla o celebraciones con excusa navideña.

Adaptamos el espacio y la oferta de la taberna: tú traes a la gente, nosotros ponemos la barra.



MENÚS CÓCTEL

**2 HORAS DE BOCADOS INFORMALES DE PIE,
AL MÁX PURO ESTILO TABERNERO.**

Incluidas 2 bebidas por persona (Mitarte Crianza Rioja, Bitácora Verdejo, cerveza o agua); otras consumiciones a facturar. Sin servicio en mesa. Adaptable a alergias e intolerancias. Precios con IVA incluido, sujeto a cambios según precio de mercado.

DONOSTI
32€/persona

Gilda de anchoa del Cantábrico, tartaleta de ensaladilla rusa (Top 10 de España), croquetas de jamón y tigre de mejillón, arroz cremoso a la marinera con chipirones, torrija de brioche.

GASTEIZ
39€/persona

Grissini de jamón ibérico, tartaleta de ensaladilla, brioche de anchoa Ortiz con mantequeso, focaccia de calabacín con jamón y romescu, croquetas, arroz marinero, torrija.

BILBAO
47€/persona

Gilda de Idiazabal, grissini de jamón, brioche de gambón trufado, txistorra frita, croquetas, tosta de foie con compota de manzana, delicias de atún en tempura, mini búrguer de txuleta, torrija.

CELIACO
25€/persona

Gilda tradicional perretxiCo, paleta ibérica, nuestra ensaladilla rusa, bacalao al pilpil con pisto de verduritas y yogur de caserío con compota de manzana.

VEGANO
25€/persona

Gilda de tomate, tartaleta de pisto de verduritas de nuestra huerta, ensalada de tomate de temporada con vinagreta de piparras, alcachofas fritas y fruta de temporada.

CÓRNER Y MESAS TEMÁTICAS

O "TXOKOS", COMO NOS GUSTA
DECIR A NOSOTROS.

TXOKO DE CERVEZAS	9€/persona
TXOKO DE GILDAS	9€/persona
TXOKO DE JAMÓN	9€/persona
TXOKO DE QUESOS	Precio según la selección.

PINTXOS A LA CARTA

MÓNTATELO COMO MÁS TE GUSTE.

Fríos y calientes, de 2,50 a 4,50 /pieza.

FRÍOS

Gilda PerretxiCo — 3,00
Gilda de queso Idiazabal — 3,00
Grissini de paleta ibérica — 2,95
Brioche de anchoa Ortiz
con mantequeso — 3,50
Huevo gamba — 2,80
Tartaleta de ensaladilla rusa
(Top 10 nacional) — 3,50
Mini brioche de gambón trufado,
panceta Euskaltxerri y pimentón
de Espelette — 2,50
Bocadillito de paleta ibérica
con tomate rallado — 2,50
Mini brioche donostiarra
con anchoa Ortiz — 2,50
Mini brioche de jamón
con mahonesa — 2,50
Mini brioche de anchoa Ortiz
con pisto de verduritas — 2,50

CALIENTES

Tortilla de patata con cebolla — 2,95
Focaccia de calabacín, jamón y
romescu con queso fundido — 2,50
Brioche de cerdo con cebolla encurtida — 2,50
Txoripan con mahonesa de trufa — 2,50
Croquetas cremosas de jamón — 2,50
Croquetas cremosas de mejillón tigre — 2,50
Tosta de foie con compota de manzana
y reducción de sidra — 2,50
La Vacuna de laboratorios PerretxiCo — 3,95
Tartaleta de txangurro 3,95
Mini búrguer de txuleta, mahonesa
de trufa y panceta Euskaltxerri — 4,50
Txistorra frita — 2,50
Arroz cremoso a la marinera
con chipirones — 4,00
Tempura de atún de Bermeo
con teriyaki y alioli — 4,00

CONDICIONES DE LA RESERVA PARA LOS MENÚS DE CÓCTEL: MENÚ OBLIGATORIOS PARA RESERVAS DE 20 PERSONAS O MÁS. PARA CONFIRMAR LA RESERVA, EL CLIENTE DEBE FACILITAR LOS DATOS DE SU TARJETA DE DÉBITO/CRÉDITO Y ABONAR UN 20% DE ANTICIPO COMO VALIDACIÓN FINAL DE LA RESERVA.

CONSULTAR PRECIOS DE BARRA LIBRE Y ALQUILER DE SALA PARA EVENTO PRIVADO.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN: LAS RESERVAS DEBERÁN CONFIRMARSE Y PODRÁN CANCELARSE HASTA 72 HORAS ANTES DE SU CELEBRACIÓN. EN CASO DE CANCELARSE POSTERIORMENTE, LA TABERNA SE RESERVA EL DERECHO A NO REEMBOLSAR EL IMPORTE ABONADO COMO ANTICIPO.



ALÉRGENOS