



# MENÚ

*El Alma de la cocina Vasca  
en manos de Emiliano Sapone*

## TAPAS Y RACIONES

<b>Miniaturas de pescado</b> .....	<b>\$500</b>
<b>Rabas</b> (anillas de calamar rebozadas en tempura) .....	<b>\$500</b>
<b>Patatas bravas</b> (con salsa picante casera y criolla) .....	<b>\$380</b>
<b>Tortilla de papas</b> .....	<b>\$450</b>
<b>Tortilla de la casa</b> (con chorizo cantimpalo) .....	<b>\$490</b>
<b>Tortilla de camarones</b> .....	<b>\$500</b>
<b>Croquetas de ternera</b> desfibrada con alioli (4 unidades)... ..	<b>\$400</b>
<b>Croquetas de papa y jamón crudo</b> (4 unidades) .....	<b>\$390</b>
<b>Langostinos al ajillo</b> .....	<b>\$530</b>
<b>Mejillones salteados</b> (con ajo, perejil y limón) .....	<b>\$480</b>
<b>Papa huevo y jamón crudo</b> .....	<b>\$400</b>
(papas pay caseras, huevo frito y jamón serrano, con salsa tártara)	
<b>Bastos de muzzarella</b> .....	<b>\$400</b>
(crocantes en maíz, sésamo y panko)	
<b>Torrada de txistorra</b> .....	<b>\$500</b>
(típica salchicha vasca, huevo frito y morrones asados)	
<b>Torrada de hongos frescos</b> .....	<b>\$440</b>
(Champignones frescos y queso crema)	
<b>Torrada de salmón ahumado</b> .....	<b>\$500</b>
(Con queso de hierbas)	
<b>Torrada de jamón crudo</b> (Con tomate fresco) .....	<b>\$430</b>

## ENSALADAS

<b>Ensalada tibia de mariscos y tomates asados</b> (con mix de verdes y zanahoria encurtida) .....	<b>\$500</b>
<b>Ensalada de camarones y queso manchego</b> (con papas rotas y mix de verdes) .....	<b>\$500</b>
<b>Ensalada de salmón ahumado y paltas</b> .....	<b>\$510</b>
(con semillas crocantes de zapallo, cebollas asadas y vinagreta de mostaza)	
<b>Ensalada de peras asadas y queso Pecorino</b> ....	<b>\$500</b>
(con mix de verdes)	

## PRINCIPALES

<b>Pesca artesanal a la plancha</b> .....	<b>\$620</b>
(con papa aplastada, pesto y colchón de hojas verdes)	
<b>Pesca artesanal en salsa verde</b> .....	<b>\$650</b>
(con mejillones y papines crocantes)	
<b>Bacalao a la bizkaina</b> .....	<b>\$770</b>
(salsa a base de pimientos asados y alcaparras fritas)	
<b>Pulpo a la plancha</b> .....	<b>\$1300</b>
(con criollita de mango)	
<b>Ñoquis gratinados con camarones</b> .....	<b>\$600</b>
(con champiñones frescos, habas y tomates cherry)	
<b>Entraña fina feed lot</b> .....	<b>\$600</b>
(con hongos frescos, papines y tomates cherry)	
<b>Milanesa de carne vacuna</b> .....	<b>\$430</b>
(con papas en gajo, rebozada en panko)	

## PAELLAS

<b>Paella completa para 1</b> .....	<b>\$700</b>
<b>para 2</b> (con mariscos, pollo y cerdo) .....	<b>\$1300</b>
<b>Paella de mariscos para 1</b> .....	<b>\$650</b>
<b>para 2</b> .....	<b>\$1180</b>
<b>Paella pollo de campo y cerdo de pastura para 1</b> .....	<b>\$580</b>
<b>para 2</b> .....	<b>\$1040</b>
<b>Paella vegetariana para 1</b> .....	<b>\$500</b>
<b>para 2</b> (con vegetales salteados) .....	<b>\$890</b>
<b>Fideuá para 2</b> .....	<b>\$1300</b>

## POSTRES

<b>Pastel vasco</b> (con helado de vainilla) .....	<b>\$220</b>
<b>Natilla</b> (quemada con salsa de frutos rojos) .....	<b>\$190</b>
<b>Pantxineta estilo pacharán</b> .....	<b>\$210</b>
(masa crocante con almendras relleno de crema pastelera y salsa de caramelo)	
<b>Flan casero de dulce de leche</b> .....	<b>\$200</b>
(con Dulce de Leche)	
<b>Pera asada</b> .....	<b>\$200</b>
(con miel, almendras tostadas y helado de vainilla)	
<b>Salchichón de chocolate</b> .....	<b>\$220</b>
<b>relleno de dulce de leche</b> (con helado de vainilla y ganache de chocolate)	
<b>Helado artesanal (2 bochas)</b> .....	<b>\$170</b>



## BEBIDAS TÍPICAS & JARRAS

<b>Pacharán navarro</b> .....	<b>\$150</b>
<i>(en vasito: licor a base de endrinas maceradas en anís)</i>	
<b>Kalimotxo:</b> .....	<b>\$150</b>
<i>(en copa: vino tinto y refresco cola)</i>	
<b>Txacoli de alava manuscrito 2014:</b> .....	<b>\$1900</b>
<i>(en botella: vino blanco de uva Hondarrabi Zuri)</i>	
<b>Sangría o clericó (jarra de 1,5 litros)</b> .....	<b>\$380</b>
<b>Jarra de vino de la casa (tinto, blanco o rosado)</b>	
¼ litro .....	<b>\$120</b>
½ litro .....	<b>\$190</b>
1 litro .....	<b>\$280</b>

## Nuevo BAR DE SIDRAS

<b>Sidra eva clásica</b> 300 cc .....	<b>\$180</b>
<b>Sidra bruta</b> 500 cc .....	<b>\$250</b>
<i>(clásica o limón &amp; jengibre)</i>	
<b>Sidra matriarca</b>	
300cc .....	<b>\$190</b>
750cc .....	<b>\$540</b>
<b>Sidra libertaria</b> 355 cc <i>(varios estilos)</i> .....	<b>\$180</b>
<b>Sidra arimen sagardoa</b> 750 cc .....	<b>\$450</b>

## BEBIDAS

<b>Agua saborizada casera</b> 500 cc .....	<b>\$100</b>
<i>(consultar sabor del día)</i>	
<b>Refresco</b> 285cc .....	<b>\$100</b>
<b>Refresco</b> 500cc .....	<b>\$140</b>
<b>Refresco</b> Litro .....	<b>\$250</b>
<b>Agua mineral Local</b> 500cc .....	<b>\$100</b>
<b>Jugo de naranja</b> .....	<b>\$150</b>
<b>Jugo multifruta</b> .....	<b>\$160</b>
<b>Café</b> .....	<b>\$95</b>
<b>Té</b> .....	<b>\$80</b>

## CERVEZAS

<b>Estrella Damm de barril</b> 330cc .....	<b>\$150</b>
<b>Estrella Damm botella</b> 330cc .....	<b>\$135</b>
<b>Estrella Damm botella</b> 660cc .....	<b>\$240</b>
<b>Estrella Damm Inedit</b> 330cc <i>(receta de Ferrán Adriá)</i> .....	<b>\$145</b>
<b>Estrella Daura</b> 330cc <i>(apta para celíacos)</i> .....	<b>\$160</b>
<b>Estrella Lemon</b> 330cc .....	<b>\$150</b>
<b>Estrella Damm Free</b> 330cc <i>(sin alcohol)</i> .....	<b>\$110</b>
<b>Grolsh Premium Lager</b> 450cc .....	<b>\$230</b>
<b>Artisanal Birra Bizarra</b> 500ml .....	<b>\$240</b>
<b>Artisanal Max Graff</b> 750ml .....	<b>\$370</b>
<b>Artisanal Oceánica (orgánica)</b> 500cc .....	<b>\$260</b>

<b>Grapamiel Rosa Negra</b> .....	<b>\$100</b>
<b>Vermut Las Flores (rosado o rojo)</b> .....	<b>\$160</b>
<b>VAT 69, William Lawson</b> .....	<b>\$100</b>
<b>Sandy Mac</b> .....	<b>\$140</b>
<b>Johnnie Walker Red, Jameson, Jim Beam</b> .....	<b>\$130</b>
<b>Johnnie Walker Black, Chivas Regal, Jack Daniels</b> .....	<b>\$220</b>
<b>Ron Bacardi Oro</b> 75 cc .....	<b>\$130</b>
<b>Gin Beefeaters, Tanqueray</b> 50 cc .....	<b>\$130</b>
<b>Campari</b> 75 cc .....	<b>\$160</b>
<b>Baileys</b> 50 cc .....	<b>\$150</b>
<b>Fernet</b> 75 cc .....	<b>\$140</b>
<b>Martini Bianco o Rosso</b> 100 cc .....	<b>\$140</b>
<b>Vermuth Las Flores</b> 100 cc .....	<b>\$160</b>
<b>Grappa Irurtia</b> 50 cc .....	<b>\$120</b>
<b>Grapamiel Rosa Negra</b> 50 cc .....	<b>\$120</b>
<b>Jerez Tío Pepe</b> 50 cc .....	<b>\$150</b>
<b>Jägermeister</b> 50 cc .....	<b>\$160</b>

**Aceptamos Visa y Master Card**  
 No se cobra cubierto - Se cobra panera \$85  
 Los precios incluyen 22% de IVA. / No se incluye el servicio.

*(Combinaciones: los refrescos para combinaciones se venden de forma independiente)*



Taberna Vasca