



MENÚ

TAPAS Y RACIONES

Miniaturas de pescado	\$490
Rabas (anillas de calamar rebozadas en tempura)	\$490
Patatas bravas (con salsa picante casera y criolla)	\$360
Tortilla de papas	\$430
Tortilla de la casa (con chorizo cantimpalo)	\$480
Tortilla de camarones	\$500
Tortilla de bacalao (con berenjena asada y papa)	\$520
Croquetas de ternera desfibrada con alioli (4 unidades)...	\$390
Croquetas de papa y jamón crudo (4 unidades)	\$370
Langostinos al ajillo	\$530
Mejillones salteados (con ajo, perejil y limón)	\$460
Papa huevo y jamón crudo	\$390
(papas pay caseras, huevo frito y jamón serrano, con salsa tártara)	
Bastos de muzzarella	\$400
(crochantes en maíz, sésamo y panko)	
Torrada de txistorra	\$460
(típica salchicha vasca, huevo frito y morrones asados)	
Torrada de hongos frescos	\$410
(Champignones frescos y queso crema)	
Torrada de salmón ahumado	\$460
(Con queso de hierbas)	
Torrada de jamón crudo (Con tomate fresco)	\$410

ENSALADAS

Ensalada tibia de mariscos y tomates asados (con mix de verdes y zanahoria encurtida)	\$480
Ensalada de camarones y queso manchego (con papas rotas y mix de verdes)	\$480
Ensalada de salmón ahumado y paltas	\$490
(con semillas crochantes de zapallo, cebollas asadas y vinagreta de mostaza)	
Ensalada de peras asadas y queso Pecorino	\$460
(con mix de verdes)	

PRINCIPALES

Pesca artesanal a la plancha	\$600
(con papa aplastada, pesto y colchón de hojas verdes)	
Pesca artesanal en salsa verde.....	\$630
(con mejillones y papines crochantes)	
Bacalao a la bizkaina	\$770
(salsa a base de pimientos asados y alcaparras fritas)	
Pulpo a la plancha	\$1250
(con criollita de mango)	
Ñoquis gratinados con camarones	\$560
(con champiñones frescos, habas y tomates cherry)	
Entraña fina feed lot	\$600
(con hongos frescos, papines y tomates cherry)	
Milanesa de carne vacuna	\$430
(con papas en gajo, rebozada en panko)	

PAELLAS

Paella completa para 1	\$690
para 2 (con mariscos, pollo y cerdo)	\$1280
Paella de mariscos para 1	\$630
para 2	\$1160
Paella pollo de campo y cerdo de pastura para 1.....	\$560
para 2	\$1020
Paella vegetariana para 1	\$490
para 2 (con vegetales salteados)	\$880
Fideuá para 2	\$1280

POSTRES

Pastel vasco (con helado de vainilla)	\$200
Natilla (quemada con salsa de frutos rojos)	\$170
Pantxineta estilo pacharán	\$200
(masa crocante con almendras relleno de crema pastelera y salsa de caramelo)	
Flan casero de dulce de leche	\$170
(con Dulce de Leche)	
Pera asada	\$190
(con miel, almendras tostadas y helado de vainilla)	
Salchichón de chocolate	\$200
relleno de dulce de leche	
(con helado de vainilla y ganache de chocolate)	
Helado artesanal (2 bochas).....	\$150



BEBIDAS TÍPICAS & JARRAS

Pacharán navarro	\$130
<i>(en vasito: licor a base de endrinas maceradas en anís)</i>	
Kalimotxo:	\$140
<i>(en copa: vino tinto y refresco cola)</i>	
Txacoli de alava manuscrito 2014:	\$1800
<i>(en botella: vino blanco de uva Hondarrabi Zuri)</i>	
Sangría o clericó (jarra de 1,5 litros)	\$340
Jarra de vino de la casa <i>(tinto, blanco o rosado)</i>	
¼ litro	\$100
½ litro	\$160
1 litro	\$250

Nuevo BAR DE SIDRAS

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

BEBIDAS

Agua saborizada casera 500 cc	\$90
<i>(consultar sabor del día)</i>	
Refresco 285cc	\$95
Refresco 500cc	\$130
Refresco Litro	\$230
Agua mineral Local 500cc	\$90
Jugo de naranja	\$130
Jugo multifruta	\$140
Café	\$85
Té	\$75

CERVEZAS

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

ESPIRITUOSOS

Grapamiel Rosa Negra	\$100
Vermut Las Flores <i>(rosado o rojo)</i>	\$160
VAT 69, William Lawson	\$95
Sandy Mac	\$130
Johnnie Walker Red, Jameson, Jim Beam	\$140
Johnnie Walker Black, Chivas Regal, Jack Daniels	\$220
Ron Bacardi Oro 75 cc	\$120
Gin Beefeaters, Tanqueray 50 cc	\$120
Campari 75 cc	\$150
Baileys 50 cc	\$140
Fernet 75 cc	\$130
Martini Bianco o Rosso 100 cc	\$130
Vermuth Las Flores 100 cc	\$150
Grappa Irurtia 50 cc	\$110
Grapamiel Rosa Negra 50 cc	\$120
Jerez Tío Pepe 50 cc	\$150
Jägermeister 50 cc	\$160



Taberna Vasca

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)*