



MENÚ

TAPAS Y RACIONES

Miniaturas de pescado	\$520
Rabas (anillas de calamar rebozadas en tempura)	\$520
Patatas bravas (con salsa picante casera y criolla)	\$390
Tortilla de papas	\$450
Tortilla de la casa (con chorizo cantimpalo)	\$490
Tortilla de camarones	\$520
Croquetas de ternera desfibrada con alioli (4 unidades)... ..	\$420
Croquetas de papa y jamón crudo (4 unidades)	\$410
Mejillones salteados (con ajo, perejil y limón)	\$500
Papa huevo y jamón crudo	\$430
(papas pay caseras, huevo frito y jamón serrano, con salsa tártara)	
Bastos de muzzarella	\$430
(crocantes en maíz, sésamo y panko)	
Torrada de txistorra	\$530
(típica salchicha vasca, huevo frito y morrones asados)	
Torrada de hongos frescos	\$460
(Champignones frescos y queso crema)	
Torrada de salmón ahumado	\$520
(Con queso de hierbas)	
Torrada de jamón crudo (Con tomate fresco)	\$450

ENSALADAS

Ensalada tibia de mariscos y tomates asados (con mix de verdes y zanahoria encurtida)	\$550
Ensalada de camarones y queso manchego (con papas rotas y mix de verdes)	\$550
Ensalada de salmón ahumado y paltas	\$580
(con semillas crocantes de zapallo, cebollas asadas y vinagreta de mostaza)	
Ensalada de peras asadas y queso Pecorino	\$550
(con mix de verdes)	

PRINCIPALES

Pesca artesanal a la plancha	\$670
(con papa aplastada, pesto y colchón de hojas verdes)	
Pesca artesanal en salsa verde.....	\$710
(con mejillones y papines crocantes)	
Bacalao a la bizkaina	\$840
(salsa a base de pimientos asados y alcaparras fritas)	
Pulpo a la plancha	\$1300
(con criollita de mango)	
Ñoquis gratinados con camarones	\$650
(con champiñones frescos, habas y tomates cherry)	
Entraña fina feed lot	\$650
(con hongos frescos, papines y tomates cherry)	
Milanesa de carne vacuna	\$480
(con papas en gajo, rebozada en panko)	

PAELLAS

Paella completa para 1	\$740
para 2 (con mariscos, pollo y cerdo)	\$1360
Paella de mariscos para 1	\$690
para 2	\$1240
Paella pollo de campo y cerdo de pastura para 1.....	\$620
para 2	\$1100
Paella vegetariana para 1	\$550
para 2 (con vegetales salteados)	\$980
Fideuá para 2	\$1360

POSTRES

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



BEBIDAS TÍPICAS & JARRAS

Pacharán La Navarra.....	\$150
<i>(en vasito: licor a base de endrinas maceradas en anís)</i>	
Pacharán Etxeko.....	\$170
Kalimotxo:.....	\$150
<i>(en copa: vino tinto y refresco cola)</i>	
Txacoli de alava manuscrito 2014:.....	\$1900
<i>(en botella: vino blanco de uva Hondarrabi Zuri)</i>	
Sangría o clericó (jarra de 1,5 litros)	\$390
Jarra de vino de la casa (tinto, blanco o rosado)	
¼ litro	\$110
½ litro	\$200
1 litro	\$350

Nuevo BAR DE SIDRAS

Sidra bruta 500 cc	\$260
<i>(clásica o limón & jengibre)</i>	
Sidra matriarca	
300cc	\$200
750cc	\$560
Sidra libertaria 500 cc (varios estilos)	\$260

BEBIDAS

Agua saborizada casera 500 cc	\$120
<i>(consultar sabor del día)</i>	
Agua mineral Local 500cc	\$100
Refresco 285cc	\$110
Refresco 500cc	\$150
Refresco Litro	\$260
Jugo de naranja	\$150
Jugo multifruta	\$160
Café	\$95
Té	\$80

CERVEZAS

Estrella Damm de barril 330cc	\$160
Estrella Damm botella 330cc	\$145
Estrella Damm botella 660cc	\$260
Estrella Daura 330cc (apta para celíacos)	\$170
Estrella Lemon 330cc	\$160
Estrella Damm Free 330cc (sin alcohol)	\$120
Artesanal Birra Bizarra 500ml	\$250
Artesanal Davok 473ml	\$250

ESPIRITUOSOS

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

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