



PACHARÁN

Taberna Vasca



TAPAS Y RACIONES

Miniaturas de pescado	\$590
Rabas (anillas de calamar rebozadas en tempura)	\$620
Pimientos Piquillo Rellenos de Merluza o Carne	\$485
Tortilla de papas	\$590
Tortilla de la casa (con chorizo cantimpalo)	\$650
Croquetas de ternera desfibrada con salsas alioli y picante (4 unidades)	\$490
Croquetas de Espinaca, Queso de Cabra y Almendras (4 unidades)	\$490
Mejillones A La Provenzal (con ajo, perejil y limón)	\$565
Gambas al ajillo	\$590
Chipirones Encebollados (300 gr)	\$720
Huevos Estrellados de Jamón Crudo o Txistorra (con papas pay caseras y huevos sol free)	\$580
Tabla clásica (quesos Aretxaga, aceitunas chupadeds y fuet artesanal)	\$790
Torrada de txistorra (típica salchicha vasca, huevo frito y morrones asados)	\$575
Torrada de hongos frescos (con tomates cherry y pesto)	\$550
Torrada de salmón ahumado (con queso de hierbas)	\$590
Torrada de jamón crudo (con tomates asados y pesto)	\$520



PRINCIPALES

Pesca a la plancha (con mix de verdes, alubias y vinagreta de eneldo)	\$870
Pescado a la bizkaina bakalao fresco	\$950
pesca del día (salsa a base de pimientos asados y alcaparras fritas)	\$870
Arroz negro para 2 con: gambas al ajillo	\$1490
chipirones	\$1490
Pulpo a la plancha (con papas cubo, Pimentón de la Vera y salsa romesco)	\$1590
Cintas caseras con gambas al ajillo (con queso Aretxaga y pesto)	\$820
Ñoquis gratinados con camarones (con champiñones frescos y tomates cherry)	\$820
Entraña fina (con papa escrachada, tomates cherry y pesto)	\$790
Milanesa de carne vacuna (con papas en gajo, rebozada en panko)	\$680



SOPAS FRÍAS

Salmorejo (con huevo de codorniz y polvo de jamón crudo)	\$390
--	-------



ENSALADAS

Ensalada de camarones y queso Aretxaga (con papas rotas y mix de verdes)	\$670
Ensalada de salmón ahumado (con mix de verdes, ricota sellada, croutons y vinagreta de mostaza)	\$720
Ensalada con frutas de estación (con queso de cabra y almendras)	\$660
Ensalada de calabazas asadas (con semillas de zapallo, aliño de mostaza y miel)	\$630



PAELLAS

Paella completa para 1	\$840
para 2 (con mariscos, pollo y cerdo)	\$1550
Paella de mariscos para 1	\$790
para 2	\$1450
Paella pollo de campo y cerdo para 1	\$730
para 2	\$1350
Paella vegetariana para 1	\$660
para 2 (con vegetales salteados)	\$1220
Fideuá de mariscos para 1	\$840
para 2	\$1550



POSTRES

Pastel vasco (tarta rellena de crema pastelera y frutos rojos con helado de vainilla)	\$330
Natilla (quemada con salsa de frutos rojos)	\$270
Pantxineta estilo pacharán (masa crocante con almendras relleno de crema pastelera y salsa de caramelo)	\$290
Flan (con dulce de leche y crema montada)	\$240
Tarta de queso La Viña (con salsa de frutos)	\$320
Nubes frutales (merengue roto, curd de limón y frutas asadas)	\$320
Salchichón de chocolate relleno de dulce de leche (con helado de vainilla y ganache de chocolate)	\$310
Postre sin azúcar (consultar opción)	\$240

No se cobra cubierto. - Pan casero con salsa de la casa \$110.
Los precios incluyen el IVA. / El servicio no está incluido



BEBIDAS

Agua saborizada casera 500 cc <i>(consultar sabor del día)</i>	\$140
Agua mineral Local 500cc	\$90
Coca 285cc	\$130
Refresco 500cc	\$160
Coca Litro	\$290
Jugo de naranja	\$160
Jugo multifruta	\$170
Kombucha Karma to Brew 350cc	\$280
Café	\$110
Té	\$100



CERVEZAS

Estrella Damm de barril 330cc	\$230
Estrella Damm botella 330cc	\$200
Estrella Damm Ipa Mediterránea 330cc	\$290
Estrella Damm botella 660cc	\$370
Estrella Daura 330cc <i>(apta para celíacos)</i>	\$280
Estrella Lemon 330cc	\$240
Estrella Damm Free 330cc <i>(sin alcohol)</i>	\$180
Artesanal Rebelión 500cc <i>(sin alcohol)</i>	\$290
<i>(Blonde, IPA, Roja)</i>	
Artesanal Cabezas Bier 500cc	\$290
<i>(Blonde, IPA Atómica, Scottish Ale)</i>	
Artesanal Bizarra 500cc	\$290
<i>(Blond, IPA, Stout, APA, Amber Ale)</i>	



ESPIRITUOSOS

Grapamiel Rosa Negra	\$180
Vermut Rooster	\$220
Vermut Las Flores <i>(rosado o rojo)</i>	\$220
Aperitivo Bruta	\$220
Catto's Scotch Whisky	\$150
Sandy Mac	\$170
Johnnie Walker Red, Jameson, Jim Beam	\$270
Johnnie Walker Black, Jack Daniels	\$270
Ron Oro Barceló 75 cc	\$140
Gin MG <i>(español)</i>	\$160
Tanqueray 50 cc	\$170
Campari 75 cc	\$180
Baileys 50 cc	\$200
Fernet 75 cc	\$160
Martini Bianco o Rosso 100 cc	\$180
Grappa Irurtia 50 cc	\$140
Jerez Tío Pepe 50 cc	\$190
Jägermeister 50 cc	\$200



BAR DE SIDRAS

Sidra Txapela 750 cc	\$760
<i>(auténtica vasca para escanciar)</i>	
Sidra Bruta 500 cc	\$320
<i>(clásica o limón & jengibre)</i>	
Sidra Matriarca	
300cc	\$270
750cc	\$760



BEBIDAS TÍPICAS & JARRAS

Pacharán La Navarra	\$190
<i>(en vasito: licor a base de endrinas maceradas en anís)</i>	
Pacharán Etxeko	\$210
Sangría o clericó <i>(jarra de 1,5 litros)</i>	\$520
Kalimotxo	\$190
<i>(en copa: vino tinto y refresco cola)</i>	
Marianitoa	\$250
<i>(vermut con gin, campari, angostura y toque de naranja)</i>	
Carajillo <i>(licor 43 y café espresso)</i>	\$220
Jarra de vino de la casa <i>(tinto, blanco o rosado)</i>	
¼ litro	\$160
½ litro	\$260
1 litro	\$460
Txacoli Itsasmendi Joven	\$1490
<i>(en botella: vino blanco de uva Hondarrabi Zuri)</i>	
Txacoli Itsasmendi 7	\$1890
<i>(en botella: vino blanco de uva Hondarrabi Zuri)</i>	



Taberna Vasca

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