



# 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

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



## CERVEZAS

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



## ESPIRITUOSOS

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



## BAR DE SIDRAS

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



## BEBIDAS TÍPICAS & JARRAS

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



Taberna Vasca

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