



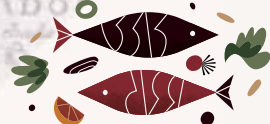
PACHARÁN

Taberna Vasca



TAPAS Y RACIONES

Miniaturas de pescado (angelito, salsa alioli)	\$640
Morcilla al vino tinto (pimiento, cebollas caramelizadas)...	\$590
Tortilla de papas	\$690
Tortilla de la casa (con chorizo cantimpalo)	\$750
Ensaladilla rusa de atún fresco y aceituna gordal	\$540
Croquetas de ternera (4 uds. con salsa criolla)	\$580
Croquetas de merluza (4 uds. con mayonesa de morrón asado)	\$580
Croquetas de espinaca, queso y almendras (4 uds.)	\$520
Rabas (salsas alioli y sweetchili)	\$690
Mejillones a la provenzal (ajo, perejil y limón)	\$620
Setas frescas a la plancha (con yemas curadas)	\$590
Carpaccio de atún rojo	\$640
Gambas al ajillo	\$640
Chipirones encebollados	\$790
Huevos estrellados de jamón crudo o txistorra (con papas pay caseras y huevos sol free)	\$640
Tabla clásica (quesos Aretxaga, aceitunas chupadados y fuet artesanal)	\$840
Torrada de txistorra (típica salchicha vasca, huevo frito y morrones asados)	\$590
Torrada de jamón ibérico (tomates secos, rúcula y pesto)	\$580



PRINCIPALES

Pesca a la plancha (tomate perita, cebolla morada,..... palta, huevo duro macerado en salsa de soja, aceitunas negras y oregano fresco)	\$890
Trucha al limón y manteca de hierbas (con vegetales salteados y verdes)	\$920
Salmón a la plancha (ricota fresca, remolacha, zanahoria, frutillas, naranjas, arándanos y trigo sarraceno crocante)	\$920
Pescado a la bizkaina: bakalao fresco	\$950
pesca del día (salsa a base de pimientos asados y alcaparras fritas)	\$890
Arroz negro para 2 con: gambas al ajillo	\$1530
chipirones	\$1530
Pulpo a la plancha (papas rotas y criollita de mango).....	\$1640
Cintas caseras con gambas y salsa rosa (queso Aretxaga y avellanas)	\$860
Ñoquis de papa (champignon y brócoli a la crema, roquefort y tomillo)	\$860
Txuletón vasco (puré de boniatos, hinojo y albahaca)	\$920
Costillitas de cerdo a la miel y romero (con coleslaw y papas caseras)	\$860
Milanesa de carne (con papas de la casa y ketchup)	\$720



ENSALADAS

Jamón crudo y pollo (mix de verdes, cherrys, croutons y aliño de parmesano)	\$790
Camarón de Valizas y tabuleh (cabutiá, cherrys, endivias, mix de semillas y yogur cítrico)	\$790
Salmón al escabeche (mix de verdes, ricota, cherrys y semillas)	\$790
Queso Brie y peras caramelizadas (quinoa, rúcula, nueces y emulsión de miel y aceto)	\$770



PAELLAS CON ARROZ BOMBA ESPAÑOL

Paella completa para 1	\$880
para 2 (con mariscos, pollo y cerdo)	\$1620
Paella de mariscos para 1	\$830
para 2	\$1520
Paella pollo de campo y cerdo para 1	\$780
para 2	\$1420
Paella vegetariana para 1	\$720
para 2 (con vegetales salteados)	\$1300
Fideuá de mariscos para 1	\$880
para 2	\$1620



POSTRES

Pastel vasco (tarta rellena de crema pastelera y frutos rojos con helado de vainilla)	\$340
Natilla (quemada con salsa de frutos rojos)	\$290
Pantxineta estilo Pacharán (masa crocante con almendras relleno de crema pastelera y salsa de caramelo)	\$310
Gotxua (bizcocho borracho con cremas)	\$310
Tarta de queso La Viña (con salsa de frutos)	\$340
Flan (con dulce de leche y crema montada)	\$240
Panna cotta de chocolate blanco (con tierra de frutos secos y limón)	\$310
Tarteleta de avellanas, caramelo salado y ganache de chocolate	\$310
Salchichón de chocolate relleno de dulce de leche (con helado de vainilla y ganache de chocolate, con maní)	\$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	\$150
<i>(consultar sabor del día)</i>	
Limonada y pomelada Vaso 360 cc	\$160
Jarra 1,2 lts.	\$480
Agua mineral Local 500cc	\$110
Refresco (línea Coca) 350cc	\$140
500 cc	\$180
Litro	\$300
Jugo de naranja	\$160
Jugo multifruta	\$170
Kombucha Karma to Brew 350cc	\$290
Café	\$110
Té	\$100



CERVEZAS

Estrella Damm de barril 330cc	\$250
Estrella Damm botella 330cc	\$230
Estrella Damm botella 660cc	\$390
Estrella Daura 330cc <i>(apta para celíacos)</i>	\$300
Estrella Lemon 330cc	\$250
Estrella Damm Free 330cc <i>(sin alcohol)</i>	\$190
Artesanal Rocco tirada 430cc	\$260
<i>(IPA, Golden)</i>	
Artesanal Cabezas Bier 500cc	\$310
<i>(Blonde, IPA, Atómica, Scottish Ale)</i>	
Artesanal Bizarra 500cc	\$300
<i>(Blond, IPA, Stout, APA, Amber Ale)</i>	



ESPIRITUOSOS

Vermut Las Flores <i>(rosado o rojo)</i>	\$250
Vermut Rooster	\$250
Grapamiel Rosa Negra	\$190
Aperitivo Bruta	\$230
Catto's Scotch Whisky	\$165
Sandy Mac	\$190
Johnnie Walker Red, Jameson, Jim Beam	\$200
Johnnie Walker Black, Jack Daniels	\$280
Ron Oro Barceló 75 cc	\$170
Gin MG <i>(español)</i>	\$190
Tanqueray 50 cc	\$170
Campari 75 cc	\$190
Baileys 50 cc	\$220
Fernet 75 cc	\$180
Martini Bianco o Rosso 100 cc	\$195
Grappa Irurtia 50 cc	\$160
Jerez Tío Pepe 50 cc	\$200
Jägermeister 50 cc	\$220



BAR DE SIDRAS

Sidra Bruta 500 cc	\$340
<i>(clásica o limón & jengibre)</i>	
Sidra Matriarca	
300cc	\$300
750cc	\$780
Sidra Juliá & Echarren 660 cc	\$890
<i>(manzanas de la Patagonia)</i>	



BEBIDAS TÍPICAS & JARRAS

Pacharán La Navarra	\$210
<i>(en vasito: licor a base de endrinas maceradas en anís)</i>	
Pacharán Etxeko	\$230
Sangría o clericó <i>(en jarra)</i>	
850 cc	\$420
1,5 Litros	\$690
Kalimotxo	\$240
<i>(en copa: vino tinto y refresco cola)</i>	
Marianitoa	\$280
<i>(vermut con gin, campari, angostura y toque de naranja)</i>	
Carajillo <i>(licor 43 y café espresso)</i>	\$250
Jarra de vino de la casa <i>(tinto, blanco o rosado)</i>	
¼ litro	\$190
½ litro	\$300
1 litro	\$520
Txacoli Itsasmendi Joven	\$1550
<i>(en botella: vino blanco de uva Hondarrabi Zuri)</i>	
Txacoli Itsasmendi 7	\$1950
<i>(en botella: vino blanco de uva Hondarrabi Zuri)</i>	



Taberna Vasca

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