



# MENÚ

## TAPAS Y RACIONES

Miniaturas de pescado .....	\$550
Rabas (anillas de calamar rebozadas en tempura) .....	\$550
Patatas bravas (con salsa picante casera y criolla) .....	\$420
Tortilla de papas .....	\$480
Tortilla de la casa (con chorizo cantimpalo) .....	\$540
Tortilla de camarones .....	\$540
Croquetas de ternera desfibrada con alioli (4 unidades) ..	\$450
Croquetas de papa y jamón crudo (4 unidades) .....	\$450
Mejillones salteados (con ajo, perejil y limón) .....	\$530
Papa huevo y jamón .....	\$460
(papas pay caseras, huevo frito y jamón ibérico)	
Bastos de muzzarella .....	\$460
(crocantes en maíz, sésamo y pankó)	
Tabla clásica .....	\$590
(quesos Aretxaga, aceitunas chupadados y fuet artesanal)	
Torrada de txistorra .....	\$550
(típica salchicha vasca, huevo frito y morrones asados)	
Torrada de hongos frescos .....	\$490
(champignones frescos y queso crema)	
Torrada de salmón ahumado .....	\$550
(con queso de hierbas)	
Torrada de jamón ibérico (Con tomate fresco).....	\$490

## ENSALADAS

Ensalada tibia de mariscos y tomates asados (con mix de verdes y zanahoria encurtida) .....	\$590
Ensalada de camarones y queso Aretxaga (con papas rotas y mix de verdes) .....	\$590
Ensalada de salmón ahumado y paltas .....	\$630
(con semillas crocantes de zapallo, cebollas asadas y vinagreta de mostaza)	
Ensalada de peras asadas y queso de cabra .....	\$590
(con mix de verdes)	

## PRINCIPALES

Pesca artesanal a la plancha .....	\$720
(con vegetales salteados, pesto y colchón de hojas verdes)	
Pesca artesanal en salsa verde .....	\$760
(con mejillones y papines crocantes)	
Bacalao a la bizkaina .....	\$890
(salsa a base de pimientos asados y alcaparras fritas)	
Pulpo a la plancha .....	\$1380
(con criollita de mango)	
Ñoquis gratinados con camarones .....	\$700
(con champiñones frescos y tomates cherry)	
Entraña fina .....	\$690
(con hongos frescos, papines y tomates cherry)	
Milanesa de carne vacuna .....	\$520
(con papas en gajo, rebozada en pankó)	

## PAELLAS

Paella completa para 1 .....	\$780
para 2 (con mariscos, pollo y cerdo) .....	\$1420
Paella de mariscos para 1 .....	\$730
para 2 .....	\$1320
Paella pollo de campo y cerdo de pastura para 1.....	\$670
para 2 .....	\$1210
Paella vegetariana para 1 .....	\$590
para 2 (con vegetales salteados) .....	\$1060
Fideuá para 2 .....	\$1440

## POSTRES

Pastel vasco .....	\$250
(tarta rellena de crema pastelera y frutos rojos con helado de vainilla)	
Natilla (quemada con salsa de frutos rojos) .....	\$210
Pantxineta estilo pacharán .....	\$230
(masa crocante con almendras relleno de crema pastelera y salsa de caramelo)	
Flan casero de dulce de leche .....	\$210
(con dulce de leche)	
Pera asada .....	\$240
(con miel, almendras tostadas y helado de vainilla)	
Salchichón de chocolate .....	\$250
relleno de dulce de leche (con helado de vainilla y ganache de chocolate)	
Helado artesanal (2 bochas).....	\$180



## BEBIDAS TÍPICAS & JARRAS

<b>Pacharán La Navarra</b> .....	<b>\$170</b>
<i>(en vasito: licor a base de endrinas maceradas en anís)</i>	
<b>Pacharán Etxeko</b> .....	<b>\$190</b>
<b>Kalimotxo:</b> .....	<b>\$170</b>
<i>(en copa: vino tinto y refresco cola)</i>	
<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>	
<b>Sangría o clericó (jarra de 1,5 litros)</b> .....	<b>\$430</b>
<b>Jarra de vino de la casa (tinto, blanco o rosado)</b>	
¼ litro .....	<b>\$120</b>
½ litro .....	<b>\$200</b>
1 litro .....	<b>\$360</b>

## Nuevo BAR DE SIDRAS

<b>Sidra bruta</b> 500 cc .....	<b>\$280</b>
<i>(clásica o limón &amp; jengibre)</i>	
<b>Sidra matriarca</b>	
300cc .....	<b>\$220</b>
750cc .....	<b>\$680</b>
<b>Sidra libertaria</b> 500 cc (varios estilos) .....	<b>\$240</b>

## BEBIDAS

<b>Agua saborizada casera</b> 500 cc .....	<b>\$120</b>
<i>(consultar sabor del día)</i>	
<b>Agua mineral Local</b> 500cc .....	<b>\$100</b>
<b>Refresco</b> 285cc .....	<b>\$110</b>
<b>Refresco</b> 500cc .....	<b>\$150</b>
<b>Refresco</b> Litro .....	<b>\$260</b>
<b>Jugo de naranja</b> .....	<b>\$150</b>
<b>Jugo multifruta</b> .....	<b>\$160</b>
<b>Café</b> .....	<b>\$100</b>
<b>Té</b> .....	<b>\$90</b>

## CERVEZAS

<b>Estrella Damm de barril</b> 330cc .....	<b>\$170</b>
<b>Estrella Damm botella</b> 330cc .....	<b>\$155</b>
<b>Estrella Damm botella</b> 660cc .....	<b>\$280</b>
<b>Estrella Daura</b> 330cc <i>(apta para celíacos)</i> .....	<b>\$180</b>
<b>Estrella Lemon</b> 330cc .....	<b>\$160</b>
<b>Estrella Damm Free</b> 330cc <i>(sin alcohol)</i> .....	<b>\$140</b>
<b>Artesanal Bizarra</b> 500ml .....	<b>\$270</b>
<i>(Blond, IPA, Stout, APA, Amber Ale)</i>	
<b>Artesanal Cabezas Bier</b> 500ml .....	<b>\$260</b>
<i>(Blonde, IPA Atómica, Scottish Ale)</i>	

## ESPIRITUOSOS

<b>Grapamiel Rosa Negra</b> .....	<b>\$140</b>
<b>Vermut Las Flores (rosado o rojo)</b> .....	<b>\$170</b>
<b>VAT 69, William Lawson</b> .....	<b>\$120</b>
<b>Sandy Mac</b> .....	<b>\$140</b>
<b>Johnnie Walker Red, Jameson, Jim Beam</b> .....	<b>\$150</b>
<b>Johnnie Walker Black, Chivas Regal, Jack Daniels</b> .....	<b>\$230</b>
<b>Ron Bacardi Oro</b> 75 cc .....	<b>\$130</b>
<b>Gin Beefeaters, Tanqueray</b> 50 cc.....	<b>\$150</b>
<b>Campari</b> 75 cc.....	<b>\$160</b>
<b>Baileys</b> 50 cc .....	<b>\$150</b>
<b>Fernet</b> 75 cc.....	<b>\$140</b>
<b>Martini Bianco o Rosso</b> 100 cc .....	<b>\$140</b>
<b>Grappa Irurtia</b> 50 cc .....	<b>\$120</b>
<b>Jerez Tío Pepe</b> 50 cc.....	<b>\$150</b>
<b>Jägermeister</b> 50 cc .....	<b>\$160</b>

**Aceptamos Visa y Master Card**  
No se cobra cubierto - Se cobra panera \$90  
Los precios incluyen 22% de IVA. / No se incluye el servicio.

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



Taberna Vasca