

Peix

- *Bacallà a l'estil Astigarraga*..... 16,50 €
- *Bacallà brasa amb sofregit basc i gambes vermelles* 19,90 €
- *Kokotxas de bacallà a la romana*..... 16,50 €
- *Txangurro a la donostiarra*.....20,00 €
- *Pata de pop a la graella amb amaniment moru i patates revolcones*.....18,00 €

Menú Sidreria

40,00 € por pers. (Mínim 2 comensals)

- *Txorícets a la sidra*
- *Truita de Bacallà*
- *Bacallà fregit amb pebrots i ceba*
- *Bol d'enciam alaves amb ceba tendra*
- *"Txuleton basc (400 grs aprox. por comensal)*
- *Idiazabal amb nous, codonyant i cigarrets de Tolosa*
- *Sidra al "txot" o ví del Racò*

Aquest menú, com mana la tradició guípuscoana, es serveix al mitjà de la taula i es comparteix amb tots els comensals.

Sí ho desitgen aquest menú es pot demanar triant entre el bacallà o el "Txuleton"...... 33,00 €

I.V.A. inclòs

Postres casolans

- *La nostra "torrija" de briox caramelitzada*..... 5,50 €
- *Idiazabal amb nous, codonyat i cigarrets de Tolosa*... 6,00 €
- *Tarta de formatge feta amb llet de caserío*..... 5,50 €
- *Canutillos de full farcits de crema*..... 5,50 €
- *Coulant d'avellanes amb gelat de vainilla*.....6,50 €
- *Llet de caserío fregida*..... 5,50 €
- *Tarta prima de poma amb gelat a escollir*..... 6,00 €
- *Tarta del dia*..... 5,00 €
- *Brownie de xocolata amb gelat de vainilla*.....5,50 €

Gelats

- *marron glacé*
- *mango i cirera*
- *xocolata Ocumare*
- *xocolata blanc i petals de rosa*
- *Sorbet de llima i alfabrega*
- *maduixa amb trossets*
- *iógurt amb mores*..... 4,70 €

Vins per postres

- *Ví de taronja Misterio Orange*.....copa 3,50 €
- *Ví de gel Carambano*.....copa 6,50 €

Per compartir, per tapes, per tu

- "Txoricitos" a la sidra _____ 7,50 €
1/2 ració _____ 5,00 €
- Pernil Iberic de Gla _____ 15,50 €
1/2 ració _____ 10,00 €
- Txistorra a la graella, patates i pebrots _____ 9,00 €
- Botifarró de Burgos sobre melmelada de pebrots _____ 9,00 €
1/2 ració _____ 6,00 €
- Anxoves del Cantabric _____ Unitat 1,85 €
- Croquetes casolanes segons l'humor de Karlos _____ Unitat 1,70 €
- Patates al cabrales _____ 9,00 €
1/2 ració _____ 6,00 €
- Gildas _____ Unitat 1,60 €
- Amanida tebia amb gratinat de formatge de cabra _____ 12,00 €
(Mezclum, ametlles, panses, bacó, pa fregit i formatge de cabra)
- Amanida de tpmaquet, ventresca i ceba tendrà _____ 13,00 €
- Truita de bacallà a l'estil d'Astigarraga _____ 10,00 €
- Graellada de verdures amb romesco _____ 11,00 €
- Raviolis de foie amb crema suau de formatge fumat _____ 13,50 €

Ous trencats amb..... /

Picadillo de xoriço, ceba i pebrot verd _____ 9,50 €

Pernil Iberic _____ 11,50 €

Carns

- "Txuletón" basc a pes a la pedra (45 dies de maduració) 43,50 € kg
- "Txuleton" Black Angus a la pedra (35 dies) _____ 47,00 € kg
- Clàssica hamburguesa de txuleton amb cogombret i formatge cheddar _____ 14,00 €
- Presa de "txuleton" 350 grs (45 dies de maduració) _____ 17,50 €
- Cua de toro estil Portugalete _____ 16,50 €
- Entrecot de vaca 300 grs (15 dies de maduració) _____ 15,20 €
- Cachopo Asturia (caps de setmana o per encarrec) x 2 pers _____ 30,00 €
- Filet de vaca a la pedra 200 grs (15 dies de maduració) _____ 20,50 €
- Secret de porc Iberic a la graella _____ 17,00 €
- Costellar iberic (D.O. Terol) a la brasa amb la nostra salsa Barbacoa _____ 14,00 €
- Entranya argentina de Angus a la graella _____ 17,00 €
- Salsa rocafort, 5 pebres o cabrales _____ 3,10 €
- Chímichurry o all i oli _____ 1,50 €

Pa

- Coca de Folgueroles torrada amb tomàquet _____ 1,70 €

Ració de pa _____ 1,00 €

I.V.A. inclòs