

- Clàssica hamburguesa de txuleton amb cogombret i formatge cheddar..... 14,00 €
Clásica hamburguesa de txuleton con pepinillo y queso cheddar
- Cua de toro estil Portugalete..... 17,80 €
Rabo de Toro estilo Portugalete
- Cachopo Astúria (caps de setmana o per encarrec) x 2 pers 32,00 €
Cachopo Asturiano (fin de semana o por encargo) x 2 pers
- Costellar iberic (D.O. Terol) a la brasa amb la nostra salsa Barbacoa..... 15,50 €
Costillar ibérico (D.O.) Teruel a la brasa con nuestra salsa barbacoa
- Salsa rocafort, 5 pebres o cabrales..... 3,10 €
- Chimichurry o all i oli..... 1,50 €

I.V.A. inclòs/*Incluido*

Peix / Pescados

- Bacallà a l'estil Astigarraga..... 17,50 €
Bacalao al estilo Astigarraga
- Bacallà brasa amb sofregit basc i gambes vermelles 21,00 €
Bacalao brasa con sofrito vasco y gambas rojas
- Taquets de bacalla fregits sobre Romesco..... 17,50 €
Taquitos de bacalao fritos sobre Romesco
- Kokotxas de bacallà a la romana..... 17,50 €
Kokotxas de bacalao a la romana
- Txangurro a la donostiarra..... 20,00 €
Txangurro a la donostiarra
- Pata de pop a la graella amb amaniment moru i patates revolcones..... 18,00 €
Pata de pulpo a la parrilla con aliño moruno y patatas revolconas

Pa / Pan

- Coca de Folgueroles torrada amb tomàquet..... 1,70 €
Coca de Folgueroles tostada con tomate
- Ració de pa 1,00 €
Ración de pan

I.V.A. inclòs/*Incluido*

- Amanida tibia amb gratinat de formatge de cabra..... 12,50 €
(Mezclum, ametlles, panses, bacó, pa fregit i formatge de cabra)
Ensalada tibia con gratinado de queso de cabra
(Mezclum, almendras, pasas, beicon, pan frito y queso de cabra)
- Amanida de tomaquet o pebrots escalivats (segons temporada) amb ventresca de tonyina..... 13,50 €
Ensalada de tomate o pimientos asados (según temporada) con ventresca de atún
- Truita de bacallà a l'estil d'Astígarra..... 11,00 €
Tortilla de bacalao al estilo de Astigarraga
- Graellada de verdures amb romesco..... 11,00 €
Parrillada de verduras con romesco
- Raviolis de foie amb crema suau de formatge fumat... 13,50 €
Raviolis de foie con crema suave de queso ahumado

Tots els ous utilitzats en les nostres elaboracions són de "caseries" bascos

Todos los huevos usados en nuestras elaboraciones son de caserios vascos

Ous trencats amb patates i..... / Huevos rotos con patatas y.....

Picadillo de xoriço, ceba i pebrot verd..... 9,50 €
Picadillo de chorizo, cebolla y pimiento verde

Pernil Iberic..... 11,50 €
Jamón ibérico

I.V.A. inclòs / *Incluido*

Gelats / *Helados*

- Gelat de marron glacé..... 5,00 €
Helado de marrón glacé
- Gelat de mango i círera..... 5,00 €
Helado de mango y cereza
- Gelat de xocolata Ocumare..... 5,00 €
Helado de chocolate Ocumare
- Gelat de xocolata blanc i petals de rosa..... 5,00 €
Helado de chocolate blanco y petalos de rosa
- Sorbet de llima i alfabrega..... 5,00 €
Sorbete de lima con albahaca
- Gelat de maduixa amb trosets..... 5,00 €
Helado de fresas con trocitos
- Gelat de iogurt amb mores..... 5,00 €
Helado de yogurt con moras

Vins per postres / *vinos para postres*

- Vi de taronja Misterio Orange..... copa 3,50 €
Vino de naranja misterio de orange
- Vi de gel Carambano..... copa 6,50 €
Vino de hielo Carambano

I.V.A. inclòs / *Incluido*

Postres casolans / *Postres caseros*

- La nostra "torrija" de briox caramelitzada amb gelat_ 6,00 €
Nuestra torrija de briox caramelizada con helado
- Idiazabal amb nous, codonyat i cigarrets de Tolosa_ 6,00 €
Idiazabal con nueces, membrillo y cigarrillos de Tolosa
- Tarta de formatge feta amb llet de caserí_ 6,00 €
Tarta de queso hecha con leche de caserío
- Canutillos de full farcits de crema_ 6,00 €
Canutillos de hojaldre rellenos de crema
- Coulant d'avellanes amb gelat de vainilla_ 7,00 €
Coulant de avellanas con helado de vainilla
- Llet de caserí fregida_ 6,00 €
Leche de caserío frita
- Tarta prima de poma amb gelat_ 6,00 €
Tarta fina de manzana con helado
- Tarta del dia_ 5,00 €
Tarta del día
- Brownie de xocolata amb gelat_ 6,00 €
Brownie de chocolate con helado

I.V.A. inclòs / *Incluido*

Carns / *Carnes*

- "Txuleton" basc a pes a la pedra (35 dies de maduració)
"Txuleton" vasco a peso a la piedra (35 días de maduración)
_____ 43,50 € Kg
- "Txuleton" Premium a pes a la pedra (45 dies de maduració)
"Txuleton" Premium a peso a la piedra (45 días de maduración)
_____ 49,50 € Kg
- Presa de "txuleton" 350 grs (45 dies de maduració)_ 19,00 €
Presa de txuleton 350 grs (45 días de maduración)
- Entrecot de vaca 300 grs (15 dies de maduració) _____ 15,20 €
Entrecot de vaca 300 grs (15 días de maduración)
- Filet de vaca a la pedra 200 grs (15 dies de maduració)_ 21,50 €
Solomillo de vaca a la piedra 200 grs (15 días de maduración)
- Secret de porc Iberic a la graella_ 17,00 €
Secreto de cerdo Ibérico a la brasa
- Entranya argentina de Angus a la graella_ 17,00 €
Entraña argentina de Angus a la brasa

I.V.A. inclòs / *Incluido*

Cafés / Cafés

- *Café bombón*..... 2,15 €
Café i llet condensada
- *Cappuccino*..... 2,60 €
Café, cacau en pols, escuma de llet i un polsim de canyella
- *Irish -Coffee*..... 8,50 €
Café, Whisky i nata

I.V.A. inclòs/*Incluido*

Per compartir, per tapes, per tu Para compartir, para tapear, para tí.....

- *"Txoricitos" a la sidra*..... 8,50 €
"Txoricitos" a la sidra 1/2 ració..... 5,00 €
- *Pernil Iberic de Gla*..... 15,50 €
Jamón Ibérico de bellota 1/2 ració..... 10,00 €
- *Botifarró de Burgos a la graella sobre melmelada de pebrots*..... 10,00 €
Morcilla de Burgos a la parrilla sobre mermelada de pimientos 1/2 ració..... 7,00 €
- *Anxoves del Cantabric*..... Unitat 1,85 €
Anchoas del Cantábrico
- *Croquetes casolanes segons l'humor de Karlos*... Unitat 1,70 €
Croquetas caseras según el humor de Karlos
- *Patates al cabrales*..... 10,00 €
Patatas al cabrales 1/2 ració... 6,00 €
- *Gildas*..... Unitat 1,95€
- *Pochas verdinas a la navarresa*..... 9,50 €
Pochas verdinas a la navarra

I.V.A. inclòs/*Incluido*