

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*..... 16,50 €
Jamón Iberico de bellota 1/2 ració..... 10,00 €
- *Botifarró de Burgos a la graella sobre melmelda 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 1,85 €
Croquetas caseras según el humor de Karlos
- *Patates al cabrales*..... 10,00 €
Patatas al cabrales 1/2 ració... 6,00 €
- *Gildas*..... unitat 2,05 €

I.V.A. inclòs/*Incluido*

Postres casolans / Postres caseros

- La nostra "torrija" de briox caramelitzada amb gelat_ 6,50 €
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_ 6,50 €
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_ 7,00 €
Tarta fina de manzana con helado
- Brownie de xocolata amb gelat_ 6,00 €
Brownie de chocolate con helado

I.V.A. inclòs / *Incluido*

Carns / Carnes

- "Txuletón" basc a pes a la pedra (35 dies de maduració)
"Txuletón" vasco a peso a la piedra (35 días de maduración)
----- 49,00 € Kg
 - "Txuletón" Premium a pes a la pedra (65 dies de maduració)
"Txuletón" Premium a peso a la piedra (45 días de maduración)
----- 55,00 € Kg
- Les Txuletons es serveixen amb bol d'enciam amb ceba tendra*
Los Txuletones se sirven con bol de lechuga con cebolla tierna
- Altres guarnicions / Otras guarniciones*
Piquillos confitats com a Tolosa_ 8,80 €
Piquillos confitados como en Tolosa
Plat de patates fregides_ 4,00 €
Plato de patatas fritas
- Entranya argentina de Angus a la graella_ 18,00 €
Entraña argentina de Angus a la parrilla
 - Entrecot de vaca 300 grs (15 dies de maduració) _ 17,30 €
Entrecot de vaca 300 grs (15 días de maduración)
 - Filet de vaca a la pedra 200 grs (20 dies de maduració)_ 22,80 €
Solomillo de vaca a la piedra 200 grs (15 días de maduración)

I.V.A. inclòs / *Incluido*

- *Amanida tibïa 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)
- *Truita de bacallà a l'estil d'Astigarraga*..... 13,00 €
Tortilla de bacalao al estilo de Astigarraga
- *Graellada de verdures amb romesco*..... 12,00 €
Parrillada de verduras con romesco
- *Raviolis de foïe 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 "caseros" bascos
Todos los huevos usados en nuestras elaboraciones son de caseros 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..... 5,50 €

- *Marron glacé*
Marrón glacé
- *Xocolata Belga*
Chocolate Belga
- *Maduïxa amb trossets*
Fresas con trocitos
- *Iogurt amb mores*
Yogurt con moras
- *Bombom Raffaello*
Bombom Raffaello
- *Avellana*
Avellana
- *Sorbet de llïma*
Sorbete de lima
- *Sorbet de mango i maracuía*
Sorbete de mango y maracuya

Vins per postres/ vinos para postres

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

I.V.A. inclòs/Incluido

- *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*..... 18,50 €
Rabo de Toro estilo Portugalete
- *Cachopo Astúria (caps de setmana o per encarrec) x 2 pers* 35,00 €
Cachopo Asturiano (fin de semana o por encargo) x 2 pers
- *Costellar ibéric (D.O. Terol) a la brasa amb la nostra salsa Barbacoa*..... 17,80 €
Costillar ibérico (D.O.) Teruel a la brasa con nuestra salsa barbacoa
- *Secret de porc Iberic a la graella*..... 19,50 €
Secreto de cerdo Ibérico a la brasa
- *Salsa rocafort, 5 pebres o cabrales*..... 3,10 €
- *Chimichurry o all i oli*..... 1,50 €

Peix / Pescados

- *Bacallà a l'estil Astigarraga*..... 20,00 €
Bacalao al estilo Astigarraga
- *Bacallà brasa amb sofregit basc i gambes vermelles* 23,50 €
Bacalao brasa con sofrito vasco y gambas rojas
- *Taquets de bacalla fregits sobre Romesco*..... 20,00 €
Taquitos de bacalao fritos sobre Romesco
- *Kokotxas de bacallà a la romana*..... 18,50 €
Kokotxas de bacalao a la romana
- *Pata de pop a la graella amb amaniment moru i patates revolcones*..... 21,00 €
Pata de pulpo a la parrilla con aliño moruno y patatas revolconas

Pa / Pan

- *Coca de Folgueroles torrada amb tomàquet*..... 1,85€
Coca de Folgueroles tostada con tomate
- *Ració de pa* 1,00 €
Ración de pan

I.V.A. inclòs/Incluido

I.V.A. inclòs/Incluido