

COCINA NON-STOP
10:30 - 23:30

BOCADILLOS GOURMET
sandwiches gourmet

ALI-OLI: Pechuga, queso, bacon y nuestra salsa ali-oli	6,50
Blanc de poulet, fromage, bacon et sauce aioli	
IBÉRICO: Jamón Ibérico, tumaca, lechuga y queso parmesano	6,35
Jambon Ibérique, pain à la tomate, salade et fromage parmesan	
LOMO: Lomo Ibérico plancha, queso y pimiento verde	6,35
Lomo Ibérique grillé, fromage et poivron vert	
DEL MAR: Bacalao rebozado con ali-oli y pimiento verde	7,75
Morue panée, aioli et poivron vert	
BOSQUE: Setas, bacon y queso emmental	5,95
Cèpes, bacon et fromage emmental	
CANTÁBRICO: Atún y anchoas frescas marinadas en vinagre con mermelada de tomate raf y piparra de Ibarra	6,80
Thon et anchois frais marinés au vinaigre, confiture de tomates Raf, piment vert d'Ibarra	
GOURMET: Carrillera Ibérica desmigada, pimiento verde y espinaca	6,80
Joue de porc ibérique émietée, poivron vert et épinards	
POLLO: Pechuga plancha, lechuga, txaka y queso cheddar	5,95
Blanc de poulet, laitue, crabe et fromage cheddar	

HAMBURGUESAS CASERAS
hamburgers

CLÁSICA: Huevo frito, queso y bacon	6,50
Œuf grillé, fromage et bacon	
ESPECIAL: Lechuga, tomate, cebolla, queso, bacon y huevo frito	6,95
Laitue, tomate, oignon, fromage, bacon et œuf grillé	
ALI-OLI: Lechuga, tomate, cebolla, pepinillo y ali-oli casero	6,75
Laitue, tomate, oignon, cornichon et sauce aioli maison	
CABRA: Queso de cabra, tomate seco, lechuga, jamón ibérico	7,50
salsa de miel y mostaza	
Fromage de chèvre, tomates séchées, laitue, sauce au miel et moutarde	
DOBLE: 360 g de carne, queso, bacon, lechuga y salsa César	8,80
360 g de viande, fromage, bacon, laitue et sauce Cesar	



SANDWICH MOLDE RUSTICO
sandwiches au pain de mie rustique

MIXTO: Jamón de york y queso emmental	3,90
Jambon blanc et fromage emmental	
POLLO: Pechuga plancha, guacamole, espinaca y queso havarti	6,90
Blanc de poulet grillé, guacamole, épinards, fromage havarti	
VEGETAL: Lechuga, cebolla, tomate, huevo cocido, espárrago txaka y mahonesa	4,90
Laitue, tomate, oignon, œuf cuit, asperge, crabe et mayonnaise	
CUBANO: Jamón York, queso, lechuga, tomate, cebolla y huevo frito	6,25
Jambon blanc, fromage, laitue, oignon, tomate et œuf grillé	
LOMO: Lomo ibérico plancha, queso, lechuga tomate, cebolla y huevo frito	6,90
Lomo grillé, fromage, laitue, tomate, oignon, œuf grillé	

MENÚ

Convierte tu bocadillo hamburguesa o sandwich en menu con patatas y refresco por:
Accompagnez votre sandwich ou hamburger de frites et d'un soda :

+ 3.95 €

PARA COMPARTIR y ENSALADAS
à partager / salades

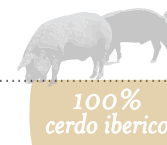
Croquetas de jamón o bacalao elaboradas con leche fresca de caserio	unid. 1.60	Ración 7,90
Croquettes de jambon ou de morue au lait frais fermier		
Nuestros rollitos de primavera	unid. 2.25	Ración 7,95
Nos rouleaux de printemps		
Patatas 3 salsas (brava, ali-oli, César)		5,95
Frites 3 sauces (brava, aioli, Cesar)		
Patatas bravas con txistorra de Arbizu a la sidra		4,95
Pommes de terre à la sauce tomate épicée et chistorra d'Arbizu au cidre		
Patatas con ali-oli con pimentón de la Vera		3,95
Pommes de terre sauce aioli au paprika (Pimentón de la Vera)		
Txipirones troceados y rebozados en casa		7,85
Chipirons en morceaux panés faits maison		
Jamón Ibérico D.O, pan con tomate y aceite oliva		9,95
Jambon Ibérique AOC, pain à la tomate et huile d'olive		
Pulpo a la plancha con pimentón y aceite de oliva		12,95
Poulpe à la plancha au paprika et à l'huile d'olive		
Huevos rotos con jamon Ibérico y patata panadera		6,95
Œufs concassés, jambon Ibérique et pommes de terre au four		
Ensalada mixta variada		7,50
Salade composée		
Ensalada templada con queso de cabra, nueces y piñones, jamón de pato, tomate seco y salsa de miel y mostaza		9,85
Salade tiède de fromage de chèvre, fruits secs, jambon de canard, sauce de miel et moutarde et tomates séchées		
Ensalada César, con pollo, anchoas, picatostes, bacon y parmesano		9,85
Salade César au poulet, anchois, croûtons, bacon et parmesan		
Ensalada templada con gulas, txipis plancha y gambas		9,85
Salade tiède de piballes, chipirons à la plancha et crevettes		



Huevos de caserío de Etxarri-Aranaz

PLATOS COMBINADOS
assiettes composées

I Jamón ibérico, huevos, croquetas de jamón y patatas fritas	9,90
Jambon Ibérique, oeufs, croquettes de jambon et frites	
2 San jacobos caseros, huevos, patatas y croquetas	8,80
Jambon et fromage pané, frites et croquettes	
3 Pechugas de pollo empanadas, croquetas de jamón, ensalada y patatas	12,80
Blancs de poulet panés, croquettes au jambon, salade et frites	
4 Pollo relleno de queso y bacon al horno, ensalada verde y patatas fritas	12,95
Poulet farci de fromage et bacon au four, salade verte et frites	
5 Lomo adobado, huevos, pimientos, croquetas de jamón y patatas fritas	11,75
Filet de porc, oeufs, poivrons, croquettes de jambon et frites	
6 Escalope de ternera, jamón ibérico, croquetas de jamón y patatas fritas	13,40
Escalope de veau, jambon iberique, croquettes de jambon et frites	
7 Entrecot de ternera (400 grs.) a la plancha, patatas y pimientos de padrón	14,95
Entrecôte de veau (400 grs.) grillée, frites et poivrons poivrons verts padrón	
8 Magret de pato plancha, pimiento de padrón y reducción Pedro Ximénez	14,60
Magret de canard, petits poivrons verts padrón, sauce réduction Pedro Ximénez	
9 Txipirones a la plancha, ali-oli casero, patatas panadera y piperrada	13,85
Calmars grillés, aioli maison, pommes de terre au four et piperrade	
10 Merluza fresca, brochetas de verdura con salsa romesco y patatas panadera	12,75
Merlu frais, brochette de legumes à la sauce romesco et pommes de terre au four	
II Bacalao con tomate, piperrada, espárragos trigueros y patata panadera	11,80
Morue, sauce tomate, piperrade, asperges verts et pommes de terre au four	

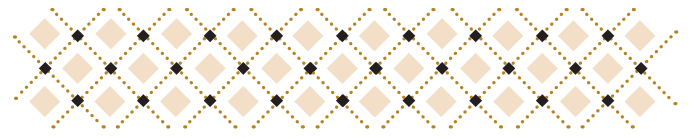
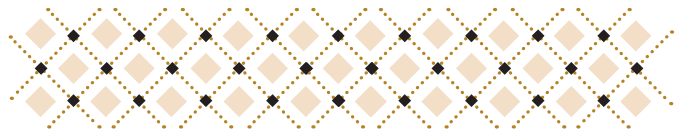


PASTA TAGLIATELLE
pâte tagliatelle

Carbonara con yema de huevo	8,80
Carbonara: pâte avec crème, vitellus, bacon sauté	
Bolognesa con albondigas caseras y tomate	8,90
Bolognesa: pâtes avec boulettes de viande maison	
Setas, gambas, nata y parmesano	9,80
Gambas et cèpes: pâte avec crevettes, cèpes, crème et parmesan	



Para personas con intolerancias y alergias consulte nuestro personal
En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez consulter notre personnel



POSTRES CASEROS
desserts maison

Tarta de queso al horno (especialidad) Tarte au fromage au four (spécialité)	4,20
Tarta de queso fresco (Cheesecake) Tarte au fromage frais	4,20
Tiramisú a base de mascarpone y cacao Tiramisu au mascarpone et au cacao	4,20
Brownie con chocolate caliente y nata Brownie, chocolat chaud, chantilly	4,20
Torrija de brioche sobre crema inglesa Pain perdu de brioche sur crème anglaise	3,90
Flan de huevo con nata Flan caramel, chantilly	3,80
Yogurt griego con gelee y trozos de naranja fresca Yaourt à la grecque, gelée d'orange et orange fraîche en morceaux	3,90
Fruta de temporada Fruits de saison	3,50
Arroz con leche y canela Riz au lait à la cannelle	3,50
Queso manchego de oveja Fromage de brebis Manchego	5,50
Tarrina de crema catalana helada Terrine de crème caramel glacée	3,75
Cuajada de leche de oveja (en temporada) Lait de caillé de brebis (saison)	3,50
Sorbete de limón al cava Milk-shake de sorbet au citron et cava	3,90
Gofre con helado y chocolate caliente Gaufre avec glace et chocolat chaud	5,50
Chocolate gourmand (caliente) con helado de vainilla y nata Chocolate gourmand (chaud) avec glace à la vanille et au chantilly	4,40
Café gourmand con helado de vainilla y nata Café gourmand avec glace à la vanille et au chantilly	4,40



HELADOS
glaces

Magnum: Blanco / Almendras / Doble crema de cacahuete Magnum: Blanc / Amandes / Double au crème aux cacahuètes	2,00
Gorrocóptero Doraemon (niños / enfants)	3,90

Componga usted mismo su copa de helado
Composez votre coupe de glace vous même

1 bola / boule	2,90
2 bola / boules	3,90
3 bola / boule	4,80
+ nata y sirope / Chantilly et sirope	+ 1

Vainilla Vanille	Sorbete de limón Sorbet au citron	Dulce de leche Confiture de lait
Fresa Fraise	Café	Chicle Chewing gum
Chocolate Chocolat	Chocolate blanco Chocolat blanc	Chocotella Chocotella
Nata Crème	Yogurt con salsa de frutos del bosque Yaourt avec sauce aux fruits des bois	Twister Brownie

BATIDOS
milk-shakes

Crea tu propio batido con tus sabores preferidos
Milk-shakes à choix

3,75

Con nata / Avec Chantilly **4,50**



VINOS
vins

Tintos / Rouges

Rioja Joven Solar Ibalonja	9,50	1,75
Rioja Crianza D.O. Tobía	13	2
Rioja Crianza D.O. Baigorri	16	3
Ribera Duero Caír	14	2,25
Rioja Reserva Oscar Tobía (Prod. Limitada)	18	
Rioja Crianza 3/8 Cune	6	
Rioja Crianza Ramón Bilbao	16	

Rosados / Rosés

Rosado Fortius Navarra	12	2
Rosado Lambrusco espumoso dulce	10	1,75

Blancos / Blancs

Chardonnay Fortius	12	2
D.O Rueda Castelo de la Dehesa	13	2
Villa Wolf Gwurztraminer	19	3
Moscato D'Asti D.O	19	
100% verdejo ecológico Finca Caraballas	19	
Grey Slate Riesling	19	
Honorio Rubio Lías Finas. D.O. Rioja	19	
Txakoli D.O. Getaria Gañeta	14	

Cavas / Vin Moisseux Catalan

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24	19
Benjamin Codorniu Sel	4,50
Sidra	5,50