

COMBINADOS

Conchas	9
Salazones y ahumados	9
Embutidos y queso	12
Festival mixto de pescado y marisco	12

BERBERECHOS

Berberecho de la casa	5
Casa Santoña 25/35	18
Zallo 35/45	20
Serrats 30/35	23
Ramón Peña 30/35	30
Los Peperetes 30/40	45

ALMEJAS

Almejas de la casa	4
Broto 16/20	40
Real Conservera Española (R.C.E.) 8/10	50

MEJILLONES

Mejillones de la casa	3
Serrats 8/12	9
Tricana, picante (Portugal)	10
Zallo 8/10	11
Real Conservera Española (R.C.E.) 6/8	14
Ramón Peña 8/10	15

NAVAJAS

Navajas de la casa	5
Broto 6/8	16

ZAMBURIÑAS

Los Peperetes	19
---------------------	----

CHIPIRONES

Los Peperetes, chipirones en su tinta	14
---	----

ANCHOAS

Zallo, anchoa de barril (2 filetes)	2,50
Olasagasti, en aceite de oliva (4 filetes)	5
Angelachu (lata entera de 9 filetes)	14

SARDINILLAS

En aceite de oliva de la casa	4
Lucas, en aceite y limón (Portugal)	5
Pinhais, picantes (Portugal)	5
Casa Santoña, 16/22	7
Serrats, 16/20	8
Tricana, sin piel y sin espina en aceite	9
Los Peperetes	16

CABALLA

Pinhais, en tomate (Portugal)	4
Pinhais, en aceite picante (Portugal)	4
Herpac, caballitas enteras en aceite de oliva ..	6
Minor, caballa pequeña en aceite de oliva (Portugal) ..	7
Tricana, con limón (Portugal)	9
R. C. E., caballa pequeña en aceite de oliva (Galicia) ..	10

OTROS

Pinhais, jurel con tomate (Portugal)	5
Lola, filete de melva canutera de Andalucía ...	6
Minor, jurel en aceite de oliva (Portugal)	9
Tricana, jurel con condimento (Portugal)	9
Olasagasti, ventresca de bonito en aceite de oliva ..	16
Herpac, tarantello de atún rojo en aceite de oliva ..	18
R. C. E., huevas de merluza picantes	18
R. C. E., caviar blanco de celeiro	21



COPAS

VINO TINTO

Etxeita 2015.....	3,20
El de Debajo de la Escalera 2014.....	4,20
Uco Acero 2012.....	3,80
Jaspí Negre 2013.....	3,20
Flor de Vetus 2014.....	4,20

VINO ROSADO

Pagos de Araiz 2015.....	3,20
--------------------------	------

VINO BLANCO

Cérvoles Colors 2015.....	3,20
Talai Berri 2015.....	3,20
Menade Ecológico 2015.....	3,80
Terra de Godos 2015.....	3,80

CAVA

Júlia Bernet Ingènius.....	4
----------------------------	---

SIDRA

Zapiain 2015.....	2,60
-------------------	------

VERMOUTH

De la casa.....	2
De la casa (Botella).....	12
Capçanes.....	3
Martínez Lacuesta.....	2,50
Martínez Lacuesta Reserva.....	3,50

MANZANILLA

Elías Guzmán.....	3,20
-------------------	------

ESPECIALES

Pedro Ximenes.....	3
Amontillado.....	3,50
Oloroso.....	3,50
Oloroso Cream.....	3,50
Palo Cortado.....	4

CERVEZA

Caña.....	2,75
1/2 Caña.....	1,60
Clara.....	2,75
1/2 Clara.....	1,60
Jarra.....	4,75
Daura.....	2,95
Bilbao Oro.....	3,20
Sin Alcohol.....	2,90

COMBINADOS

Ballantine's.....	10
Ron Barceló.....	10
Bombay.....	10
Seagram's.....	10
Absolut.....	10
Gin 209.....	12

DE NUESTRA DESPENSA

Aceitunas.....	1,50
Bonilla a la vista, patatas fritas...2,50	
Gilda —unidad—.....	2,10
Arenque.....	4
Mojama.....	4
Huevas de maruca.....	4
Lomo de bonito curado.....	4
Sarda en aceite con pan con tomate	5
Bonito en escabeche taco.....	3
Boquerones en vinagre naturales....	4
Ensalada de bacalao y tomate en conserva casero.....	4
Sardina ahumada.....	5
Ventresca de bonito con cebolleta y tomate confitado.....	7
Requeté (caballa y pimieno morrón o del piquillo)	3
Ensaladilla rusa.....	4
Papas “aliñás” con caballa.....	4
Alcachofas a la brasa.....	5
Alcachofas a la brasa con jamón....	6
Tortilla de patatas.....	4
Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM..	6
Chorizo curado Cal Rovira.....	4
Paletilla ibérico 100% bellota.....	6
de Salamanca cortado a cuchillo	
Pasamontes Oro, queso manchego ..	4
curado 12 meses	
Champiñones al txakoli.....	5
Bacalao ajoarriero.....	5
Callos.....	5
Pan.....	1
Pan con tomate.....	2

DULCES

“Carquinyolis”.....	3
Trufas de chocolate.....	3

* *Listado completo de bebidas y precios
a disposición de los clientes*

ALERGIAS: En caso de intolerancia o alergia alimentaria
comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

ANISAKIS: Todos nuestros pescados servidos en crudo
han estado previamente congelados según normativa legal