

DEL MAR

OSTRA “SPÉCIALE DE CLAIRE” de Marennes-Oléron	3
ANCHOA FRESCA marinada con vinagre de sidra	8
TARTAR DE ATÚN ROJO de almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra	19
MEJILLONES DE ROCA al txakoli	10
CROQUETAS DE BACALAO	8
RABAS DE CALAMAR como en Getxo	14

DE LA TIERRA

ENSALADA de queso de cabra	8
ENSALADA de tomate en conserva casera con cebolleta tierna y alcaparras - novedad -	9
PIMIENTOS del piquillo frescos asados a leña y pelados a mano - novedad -	12
JAMÓN de vaca rubia gallega PREMIUM	14
PATATAS BRAVAS de la casa	5
HUEVOS ROTOS con txistorra de Orio	8
TORTILLA de setas de temporada - novedad -	12
MORCILLA DE ARROZ a la vizcaína	6

PLATOS PRINCIPALES

Tortilla de bacalao de sidrería	9
Guiso de CALAMARES en su tinta	10
TXIPIRONES a la plancha	12
BACALAO en ajoarriero	16
RODABALLO	7 /100g — procedente de los puertos vascos, sin intermediarios —
CALLOS CON GARBANZOS a la vizcaína	10
Txuleta de VACA VIEJA	4,80 /100g

Nuestro PAN ARTESANO de masa madre con 48 horas de fermentación	2,20
--	------

POSTRES

Degustación de quesos artesanos vascos (para 2 personas)	12
· Idiazabal de pastor del caserío “ Garoa “, Zerain (Guipuzkoa) · Ossau Irati de pastor del caserío “ Etxeberrigaraia “, Antzile (Iparralde) · “Zeru Kolorea”, queso azul de pastor (Lapurdi) · “Gazta Zaharra”, crema de queso viejo , Orexa (Guipuzkoa)	
HOJALDRE de crema	5
GOXUA, el postre vasco de los festivos	5
Helado de yogur de leche de oveja	5
TRUFAS AL SAGARDOZ	5
TARTA DE MANZANA de sidra txalaka con helado de yogur de oveja	6

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

IVA INCLUIDO