

# PINTXOS

## 2,10€/U

### FREDS

Gilda: Anxova, "guindilla" en vinagre i oliva...  
el pintxo original!

Pernil ibèric amb pebrot verd fregit

Txaka amb amanida d'ou i maionesa

Salmó fumat amb vinagreta de ceba tendra i anet

Pastís de verdures amb confitura de tomàquet i cúrcuma

Formatge de cabra amb oli de pebrot d'Espelette i fruita seca

Truita de patates farcida

Bonítol en escabetx amb salmó fumat i "guindilla" d'Ibarra

Crema de formatge amb sobrassada i pebrot de Gernika

Crema de formatge i nous amb melmelada de nabius  
i cruixent de pebrot d'Espelette.

### CALENTS

Txistorra d'Orio fregida

Croqueta cremosa de pernil ibèric

Truita de bacallà de sidreria

Sobrassada amb mel, poma caramel·litzada i cruixent  
de formatge de pastor

Formatge de cabra arrebossat amb confitura de nabius

Capritx de l'Amona: petita hamburguesa de vedella  
amb ceba confitada

Croqueta cremosa de bolets

Xoriço d'Orio cuit amb sidra

Lardina: bacó, formatge i gamba

Peix fresc de la llotja del dia

(segons les captures)

.....  
TOTS ELS PREUS INCLOUEN L'IVA

.....  
Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària  
comunicar a algun membre de l'equip del restaurant  
Anisakis: Tots els nostres peixos servits en cru han estat  
prèviament congelats segons normativa legal