

PINTXOS GOURMET

"Centollo" amb maionesa d'Espelette i el seu coral 4,50€

Remenat de seitó fresc del dia 4,50€

Nècora a la donostiarra 6€

Bacallà al pil-pil amb el seu ajoarriero 5,50€

Lluç de Pasaia fregit amb verdures 6€

el Foie 6€

Galta de vaca vella confitada 5€

Mini-hamburguesa casolana de vaca "premium" 5€

DOLÇOS

Trufes al Sagardoz 4€

Pastís de formatge de llet d'ovella "latxa" 4,50€

.....
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

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