

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 maiones

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 de txaka

Bonítol en escabetx amb salmó fumat i bitxo 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