

Pintxos/Pintxoak:

	(€)
Croqueta de jamón con velo de papada ibérica Iberiar urdaiazpiko kroketa lepape beloarekin	3,0
Brocheta de langostinos con vinagreta de guindilla y tomatitos asados Otarraixka brotxeta piparmin olioypin eta tomatetxo erreekin	4,5
Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de jengibre e idiazabal ahumado Iberiar presa karpatoxa jengibre olioypin eta Idiazabal ketuarekin	4,5
Pochas con chorizo y buñuelo de morcilla Babarrun frexkoak txorixo eta odolki kruxpeta	4,5
Zamburiñas con curry verde y wakame Zanburiñak kurri berde eta wakamearekin	4,5
Costilla de ternera glaseada con ensalada coleslaw Txekor sahieski glaseatua Coleslaw aza entsaladarekin	5,0
Chipirón a la plancha con dashi de anguila ahumada y encebollado de su tinta Txipiroia plantxan aingira ketu dashi eta tinta tipuleztatuarekin	6,0
Callos de pulpo, espuma de patata y torreznos Olagarro tripakiak patata apar eta torreznoekin	5,0
Ensalada de tomate con vinagreta de guindilla y ventresca Tomate entsalada piparmin olioypin eta hegaluze bentreskarekin	5,0
Ravioli de txangurro, salsa de hinojo y huevas de trucha Txangurru rabiolia mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin	6,0
Patatas tres salsas Patatak hiru saltsekin	5,5
Mejillón de roca con jengibre, tomate y lima Arroka muskuiluak jengibre, tomate eta limarekin	5,5

Pintxos/Pintxoak:

	(€)
Croqueta de jamón con velo de papada ibérica Iberiar urdaiazpiko kroketa lepape beloarekin	3,0
Brocheta de langostinos con vinagreta de guindilla y tomatitos asados Otarraixka brotxeta piparmin olioypin eta tomatetxo erreekin	4,5
Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de jengibre e idiazabal ahumado Iberiar presa karpatoxa jengibre olioypin eta Idiazabal ketuarekin	4,5
Pochas con chorizo y buñuelo de morcilla Babarrun frexkoak txorixo eta odolki kruxpeta	4,5
Zamburiñas con curry verde y wakame Zanburiñak kurri berde eta wakamearekin	4,5
Costilla de ternera glaseada con ensalada coleslaw Txekor sahieski glaseatua Coleslaw aza entsaladarekin	5,0
Chipirón a la plancha con dashi de anguila ahumada y encebollado de su tinta Txipiroia plantxan aingira ketu dashi eta tinta tipuleztatuarekin	6,0
Callos de pulpo, espuma de patata y torreznos Olagarro tripakiak patata apar eta torreznoekin	5,0
Ensalada de tomate con vinagreta de guindilla y ventresca Tomate entsalada piparmin olioypin eta hegaluze bentreskarekin	5,0
Ravioli de txangurro, salsa de hinojo y huevas de trucha Txangurru rabiolia mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin	6,0
Patatas tres salsas Patatak hiru saltsekin	5,5
Mejillón de roca con jengibre, tomate y lima Arroka muskuiluak jengibre, tomate eta limarekin	5,5

Pintxos/TAPAS:

	(€)
Iberian ham croquettes with veil of its double chin	3.0
Croquette de jambon aux bajoues de porc	
Prawns skewer with chilli vinaigrette and tomato tartare	4.5
Brochette de crevettes avec vinaigrette au piment et tomates rôties	
Home-cured Iberian pork “presa” carpaccio with ginger vinaigrette and cheese	4.5
Carpaccio de “presa” Iberique avec sa vinaigrette de gingembre son fromage	
Fresh beans with chorizo and blood sausage fritter	4.5
Haricots frais au chorizo et beignet de boudin	
Scallops with green curry and Wakame seaweed	4.5
Saint-Jacques au curry vert et wakamé	
Glazed veal rib with cabbage salad	5.0
Short rib de boeuf glacé avec salade de chou	
Squids with smoked eel dashi sauce and inked onion	6.0
Calamars sauce dashi à l'anguille fumée et oignons encreés	
Octopus stew with potato foam and “torrezno” bacon	5.0
Ragoût de poulpe avec écume de pomme de terre et bacon « torrezno »	
Tomato salad with tuna belly and sweet chilly	5.0
Salade de tomates, ventrèche de thon et chili	
Txangurro crab meat ravioli, fennel sauce and trout roe	6.0
Raviolis de Txangurro chair de crabe, sauce au fenouil et œufs de truite	
Potato wedges with three sauces	5.5
Pommes de terre trois sauces	
Small mussel with ginger, tomato and lime	5.5
Moules au gingembre, tomate et citron vert	

Pintxos/TAPAS:

	(€)
Iberian ham croquettes with veil of its jowl	3.0
Croquette de jambon aux bajoues de porc	
Prawns skewer with chilli vinaigrette and tomato tartare	4.5
Brochette de crevettes avec vinaigrette au piment et tomates rôties	
Home-cured Iberian pork “presa” carpaccio with ginger vinaigrette and cheese	4.5
Carpaccio de “presa” Iberique avec sa vinaigrette de gingembre son fromage	
Fresh beans with chorizo and blood sausage fritter	4.5
Haricots frais au chorizo et beignet de boudin	
Scallops with green curry and Wakame seaweed	4.5
Saint-Jacques au curry vert et wakamé	
Glazed veal rib with cabbage salad	5.0
Short rib de boeuf glacé avec salade de chou	
Squids with smoked eel dashi sauce and inked onion	6.0
Calamars sauce dashi à l'anguille fumée et oignons encreés	
Octopus stew with potato foam and “torrezno” bacon	5.0
Ragoût de poulpe avec écume de pomme de terre et bacon « torrezno »	
Tomato salad with tuna belly and sweet chilly	5.0
Salade de tomates, ventrèche de thon et chili	
Txangurro crab meat ravioli, fennel sauce and trout roe	6.0
Raviolis de Txangurro chair de crabe, sauce au fenouil et œufs de truite	
Potato wedges with three sauces	5.5
Pommes de terre trois sauces	
Small mussel with ginger, tomato and lime	5.5
Moules au gingembre, tomate et citron vert	