

LOS CLÁSICOS DE ATXURI

Antxoas con AOVE (*LIMPIADAS A MANO POR NOSOTROS*) [4]

Calamares rellenos en su tinta con arroz[13]

Kokotxas de merluza en salsa verde[4]

Bacalao al pil pil[4]

(desalado por nosotros durante 3 días, al punto de sal)

Merluza vasca Atxuri con kokotxas y gambas[1,2,4,13]

San Jacobo[1,3,7]

Morros de ternera a la vizcaína

Morcilla de Gernika con huevo escalfado[3,7]

PRIMER PREMIO CAMPEONATO EUSKADI 2026 “MORCILLA DE VERDURAS”

ENTRANTES CALIENTES

Almejas al “Tío Pepe”, “Marinera” o “al ajillo” [12,13]

(Almejas de Carril, Ría de Arousa)

Carboncillos de bacalao con su mayonesa de pil pil (4 unid)[1,3,4]

(Hechos al momento a base de nuestro bacacalo y una masa de harina, tinta y levadura)

Croquetas de carrillada (6 unid)[1,3,7]

Flor de alcachofa con jamón(4 unid)

(Confitadas en aceite de oliva. De la temporada del año)

Gambas al ajillo[2]

ENTRANTES FRÍOS

Tabla de quesos “vasco-andaluz” [7,8]

(Idiazabal, ahumado de leche de oveja. Apolonio, oveja añejo. Payoyo, queso curado de cabra)

Ensalada de pimientos asados[1,4]

(Con salmorejo, ventresca de atún, alcachofa y jamon serrano)

Ensalada de cogollos con ventresca[4]

Ensaladilla de atún de almadraba con su escabeche y amontillado[4,12]

(Utilizamos tarantelo previamente curado en aceite y sal)

Tartar de tomate deshidratado de Conil[6,10]

DE LA MAR

Bacalao a la andaluza [1,3,4]

(bacalao bien frito y su sofrito casero)

Corvina o Pargo al brandy[4,12] ó **en salsa verde con kokotxas**[1,2,4,13]

(Pescado de roca de Conil-Barbate, utilizamos uno u otro según temporada)

Merluza vasca Atxuri[1,4,13] ó **albardada** (rebozada)[1,3,4]

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL LOS PESCADOS FUERA DE CARTA.

TODOS NUESTROS PESCADOS PUEDEN SER A LA PLANCHA CON GAMBAS [2] O SIN GAMBAS.

ATÚN SALVAJE DE ALMADRABA

Canutillos de berenjenas rellenos atún de la almadraba[1,3,4,12]

(Berenjena rebozada rellena de ventresca de atún)

Ventresca (graso) de atún de la almadraba[4]

(A la plancha)

Cola de atún (semigraso) con huevo y patatas fritas[3,4]

(A la plancha)

Morrillo de atún de almadraba

(A la plancha, "solomillo" del atún rojo salvaje de almadraba, parte más equilibrada entre grasa y músculo)

DE LA SIERRA

Solomillo de ternera de la Janda (260 gr. Aprox.)

(Con patatas y champiñones)

Cachopo de ternera de la Janda con patatas[1,3,7]

Carrillada Ibérica en salsa[12]

Cordero lechal a baja temperatura[12]

(14 horas de cocción a baja temperatura, deshuesado a mano y con su propia reducción)

Chuletón de vacuno nacional

(Vaca frisona gallega de 6 a 10 años de edad, 45 días maduración)

**-CONSULTE A NUESTRO PERSONAL LOS PRODUCTOS FUERA
DE CARTA-**

POSTRES CASEROS

Tarta de queso[3,7]

(Estilo la viña, cremosa y dulce pero sin pasarse)

Arroz con leche[7]

(El de toda la vida, con su toque de nata al final para hacerlo más cremoso)

Tocino de cielo[3]

(Para lo más golosos, yemas y azúcar y al cielo)

Goxua (postre tradicional vasco)[1,3,6,7,8,12]

(Dulce o bueno en castellano, nata montada, crema pastelera, bizcocho borracho y azúcar glaseada...sin más, te sorprenderá)

Torrija rebozada con helado de sorbete de mandarina [1,3,7]

(Pan brioche con toque a vainilla y naranja, esponjoso, como el de nuestras abuelas)

VINOS DE JEREZ

Manzanilla «Solear» (Bodegas Barbadillo).....	2.70€
Amontillado «Tío Diego» (Bodegas Valdespino).....	4,50€
Oloroso «Río Viejo» (Bodegas Caballero).....	3.45€
Oloroso «10 RF» (Bodegas Osborne).....	3,90€
Cream «Canasta» (Bodega Williams & Humbert).....	2.80€
Cream «Candela» (Bodegas Caballero).....	2.70€
Vermut «Valdespino» (Bodegas Estevez).....	4.75€
Palo Cortado «Monteagudo» (Delgado Zuleta).....	4,90€
Moscatel «Lerchundi» (Bodegas Caballero).....	2.80€
Pedro Ximenez (Osborne).....	3.90€
Fino Tío Pepe.....	2,70€
Fino Quinta (Bodegas Osborne).....	2,70€

CAVAS

Viña Nébula (Brut Nature, Extremadura).....13.50€

Uva: 90 % macabeo, 10% Perellada.

Juve & Camps Reserva de la Familia (Brut Nature).....35.00€

Uva: 40% Macabeo, 40% Parellada y 20% Xarel-lo.

Reventos i Blanc de Nit (Rosado).....34.50€

Uva: 40% Xarel-lo, 36% Macabeo, 18% Parellada y 6% Monastrell.

ALÉRGENOS

Numeración de alérgenos:

1 contiene gluten, 2 crustáceos, 3 huevos, 4 pescado, 5 cacahuetes, 6 soja, 7 lácteos, 8 frutos secos, 9 apio, 10 mostaza, 11 granos de sésamo, 12 dióxido de azufre y sulfatos, 13 moluscos y 14 altramuces

-En este establecimiento se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semiárido, en base al RD 1021/2022, sobre la prevención del anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirvan comida a los consumidores finales o colectividades-

