

specialidad de la casa Especialitat de la casa Specialty of the house

Tortilla de bacalao _____ **15,00€**
Truita de bacalla
Cod fish omelette

Bocadillos Entrepà Sandwichs

El Uno

Txistorra de Arbizu (LA AUTÉNTICA) _____ **6,90€**
Txistorra d'Arbizu (L'AUTÉNTICA)
Arbizu Chistorra (THE ORIGINAL).

El Dos

Salmón ahumado con queso philadelfia, juliana de lechuguitas con vinagreta de eneldo y pepinillo gigante. _____ **8,70€**
Salmó fumat amb formatge philadelfia, juliana d'enciams petits i api gegant.
Smoked salmon with Philadelphia cheese, julienne of lettuce and giant gherkin.

El Tres

Matrimonio de anchoas y boquerones con pimiento del piquillo, huevo duro y mayonesa. _____ **9,20€**
Matrimoni d'anxoves seïtons amb pebrot del piquillo, ou dur i maionesa.
Marriage of anchovies and fresh anchovies with piquillo peppers, hard boiled egg and mayonnaise.

El Cuatro

Jamón de bodega de Funes con queso roquefort y pimientos del piquillo de Mendavia, pan con tomate. _____ **9,20€**
Pernil salat de Bodega de Funes amb formatge roquefort i pebrots "del piquillo" de Mendavia, pa amb tomàquet.
Cured Spanish ham from the cellar, Funes (Navarra) with blue cheese and piquillo peppers from Mendavia, catalan style bread with tomato.

El Cinco

Tortilla de txistorra de Navarra, patatas y guindillas verdes en vinagre con pan tomate. _____ **9,20€**
Truita de txistorra de Navarra, patates i bitxos verds en oli amb pa amb tomàquet.
Spanish omelette with typical sausage from Navarra, potatoes, green chilli in vinegar and bread with tomato.

El Seis

Tortilla de setas y roquefort con cebolla caramelizada y pan tomate. _____ **9,20€**
Truita de bolets i roquefort amb ceba caramel·litzada i pa amb tomàquet.
Mushrooms and blue cheese omelette with caramelized onion and bread with tomato.

El Siete

Queso de rulo de cabra, fundido con anchoas, tomate natural y aceite de olivas negras. _____ **9,20€**
Formatge de rulo de cabra fos amb anxoves, tomàquet natural i oli d'olives negres.
Melted goat cheese with anchovies, tomatoes and black olive oil.

El Ocho

Lomo de cerdo en adobo con queso cheddar, cebolla caramelizada y tomate natural con mayonesa 9,25€

Llom de porc en adob amb formatge cheddar, ceba caramel·litzada i tomàquet natural amb maionesa

Marinade pork chine with cheddar cheese, caramelized onion and tomato.

El Nueve

Muslo de pollo deshuesado a la parrilla con panceta ahumada, lechuga y mayonesa de mostaza de Dijon. 10,25€

Cuixa de pollastre desossat a la graella amb cansalada fumada, enciam i maionesa de mostassa de Dijon.

Grilled chicken leg with smoked bacon, lettuce and Dijon mustard.

El Diez

Bistec de Vaca con queso Idiazábal y pimientos del piquillo con pan tomate. 11,50€

Bistec de Vaca amb formatge Idiazábal i pebrots "del piquillo" amb pa amb tomàquet.

Beef Steak with Idiazábal cheese and "piquillo" peppers and bread with tomato.

Tapas **Tapes** **Tapas**

Olivas aliñadas. 3,80€

Olives amanides.

Seasoned olives.

Pimientos de Padrón 6,65€

Pebrots de Padró

Spicy Peppers

Txistorritas de Navarra. 6,50€

Txistorres de Navarra.

Typical sausage of Navarra.

Croquetas de jamón (4 unidades) 6,00€

Croquetes de pernil (4 unitats)

Ham croquettes (4 units)

Morcilla de arroz (de Burgos). 6,50€

Botifarra d'arròs (de Burgos).

Rice pudding (from Burgos)

Chorizo a la sidra. 6,50€

Xoriço a la sidra.

Highly seasoned pork sausage cooked in cider.

Setas salteadas con jamón de bodega. 7,25€

Bollets saltellats amb pernil de celler.

Sauteed mushrooms with serrano ham.

Patatas fritas (ración).	4,50€
Patates fregides (ració).	
<i>French fries (portion).</i>	
Patatas Bravas.	6,00€
Patates braves.	
<i>Fried potatoes with spicy tomato sauce fried.</i>	
Pan.	1,25€
Pa.	
<i>Bread.</i>	
Pan con tomate.	2,10€
Pa amb tomàquet.	
<i>Catalan style bread with tomato.</i>	

Entrantes **Entrants** **Starters**

Ensalada mixta con atún.	11,00€
Amanida mixta amb tonyina.	
<i>Mixed salad with tuna.</i>	
Ensalada de tomate cullerot, cebolla de Figueres y queso Roncal	15,00€
Amanida de tomaquet cullerot amb ceba de Figueres i formatge de Roncal	
<i>Cullerot tomato salat with Figueres onion and Roncal cheese</i>	
Ensalada de Gula del Norte y virutas de salmón ahumado.	14,50€
Amanida de Gula del nord i encenalls de salmó fumat	
<i>Salad of Gula del Norte (sucedanio of elvers) with shaving of smoked salmon.</i>	
Jamón de Bodega de Funes (Navarra).	12,50€
Pernil del Celler de Funes (Navarra).	
<i>Cured Spanish ham from the cellar, Funes (Navarra).</i>	
Queso Idiazabal D.O. con membrillo.	9,75€
Formatge Idiazabal D.O. amb codony	
<i>Cured Idiazabal D.O. cheese whit quince jelly.</i>	
Espárragos de Navarra D.O. (5-7 frutos).	14,00€
Espàrregs de Navarra D.O. (5-7 peces).	
<i>Asparagus from Navarra (5-7 pièces).</i>	
Matrimonio de anchoas y boquerones.	10,50€
Matrimoni d' anxoves i seïtons.	
<i>A marriage of pickled and fresh anchoives.</i>	
Aro de setas pochadas con refrito de Gulas del Norte y ajitos.	14,00€
Anell de bolets ofegats amb refregit de Gules del Nord i allets	
<i>Ring of poached mushrooms with fried Gulas del Norte and fresh garlic.</i>	
Pastel de Puerros y langostinos con salsa de txangurro.	13,50€
Pastís de porros i llagostins amb salsa de txangurro.	
<i>Leek and prawn pie with crab sauce.</i>	

Huevos **O**us **E**ggs

Sartén "Taberna Vasca"

(huevos fritos, picadillo de txistorra y patata panadera). _____ 10,00€

Paella "Taberna Vasca"

(ous ferrats, trinxat de txistorra i patata fornera).

Typical Basque dish with fried eggs, potatoes and susage served in the pan.

Sartén de verduras con huevos escalfados. _____ 12,50€

Paella de verdures amb ous escalfats.

Vegetable and poached eggs pan.

Huevos fritos con jamón y patatas fritas _____ 9,50€

Ous ferrats amb pernil i patates fregides.

Jamon Serrano served with fried eggs and fried potatoes

Huevos fritos con txistorra y patatas fritas _____ 9,50€

Ous ferrats amb txistorra i patates fregides.

Txistorra sausage with fried eggs and fried potatoes.

Huevos fritos con sardinas picantonas _____ 9,25€

Ous ferrats amb sardines picantonas

Fried eggs with sardines "picantonas" (spicy)

Huevos Fritos con gulas y tiras de pimiento del piquillo. _____ 14,00€

Ous ferrats amb gules i tires de pebrot del piquillo.

Fried eggs with Elvers and piquillo peppers.

Revuelto de ajos tiernos y jamón. _____ 11,00€

Remenat d' alls tendres i pernil.

Scrambled eggs with young garlicks and ham.

Tortilla de patatas bravas. _____ 10,00€

Truita de papates braves

Spanish omelette with patatas bravas

Verduras y **L**egumbres **V**erdures i **L**egums **V**egetables and **L**egumes

Cardos de Navarra con almendras y jamoncito. 11,50€

Cards de Navarra amb ametlles i pernillet.

"Cardos" (kind of thistle) from Navarra with almonds and ham.

Borrajás con ajitos y jamón. 11,50€

Borratges amb allets i pernil.

"Borrajás" (typical vegetable from Navarra) with fried garlic and ham.

Menestra de Verduras. 11,50€

Menestra de Verdures.

Stewed Vegetables.

Corazones de alcachofitas de Mendavia con guisantes, espárragos y jamón 16,75€

Cors de carxofes de Mendavia amb pèsols, espàrregs i pernil.

Mendavian artichokes cores with peas, asparagus and ham.

Alubias pochadas de Navarra. 12,50€

Mongetes pochadas de Navarra.

Navarra style beans.

Pescados **P**eixos **F**ish

La Gula del Norte al ajillo con guindillas. 12,00€

La Gula del nord a l'allet i guindilles.

Deep fried Gula del Norte with garlic and "guindilla" (small and hot peppers)

Pimientos rellenos de txipirón en su tinta. 12,50€

Pebrots farcits de txipiró en la seva tinta.

Peppers stuffed with baby squid cooked in its ink.

Pimientos rellenos de bacalao 12,50€

Pebrots farcits de bacallà

Peppers stuffed with cod

Bacalao "Txirimiri". 18,50€

Bacallà "Txirimiri".

"Txirimiri" Codfish.

Calamarcitos a la plancha con tomate cassé sobre cama de lechuguitas. 15,00€

Calamarcets a la plancha amb tomàquet cassé damunt d'un llençol d'enciam.

Grilled Baby Squid With tomato casseon bed of small lettuces.

Carnes Carns Meat

Alitas de pollo con ajito y patatas fritas. 10,50€

Aletes de pollastre amb allets i patates fregides.

Chicken wings with garlic and french fries.

Codornices estofadas con patatas teja 12,75€

Guatlles estofades amb patates teula

Quail stew with crisp potatoes

Conejo guisado estilo mendaviés. 14,90€

Conill guisat a la mendaviesa.

Stewed rabbit Mendavian style.

Magret de pato a la Forestière (setas y patatas). 22,00€

Magret d'anec a la Forestière (bolets i patates).

Duck magret a la Forestière (With mushrooms and potatoes).

Entrecot de Vaca Angus con patata panadera. 23,00€

Entrecot de Vaca Angus amb patata fornera.

Angus Cow entrecote with "panadera" potato.

Solomillo de vaca con pimientos de padrón y patatas teja 29,50€

Filet de vaca amb pebrots del padró i patates teula

Fillet of cow with peppers of "padró" and crisp potatoes

Callos Caseros 13,00€

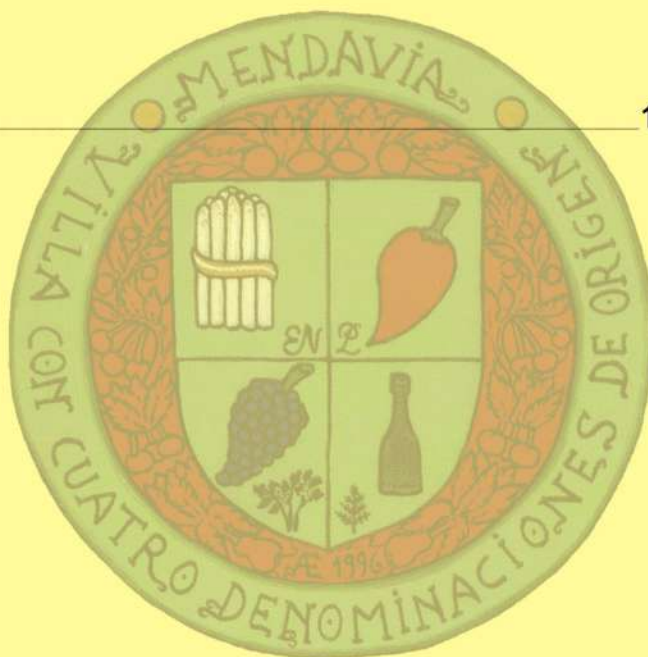
Callos Casolans

Homemade tripe

Manitas de cerdo guisadas 15,00€

Peus de porc guisats

Stewed pig trotters



Postres **P**ostres **D**esserts

Flan de café y salsa toffe. **5,90€**
Flam de cafè i salsa toffe.
Coffe pudding and toffe sauce.

Pudding de coco al caramelo. **5,90€**
Pudding de coco al caramel.
Coconut pudding with caramel.

Soufflé de chocolate. **6,75€**
Soufflé de xocolata.
Chocolate´s soufflé.

Sorbete de limón y sirope de menta. **5,90€**
Xarrup de llimona amb xarop de menta.
Lemon sorbet with peppermint syrup.

Helado de turrón con chocolate caliente. **5,90€**
Gelats de torró amb xocolata calenta.
Nougat ice cream with a hot chocolate sauce.

Torrija con azúcar y canela. **6,25€**
"Torrija" amb sucre i canyella.
"Torrija" (pudding made with bread, milk and sugar, fried and served hot)
With sugar and cinnamon.

Leche frita **5,75€**
Llet fregida
Fried milk

Arroz con leche **5,75€**
Arròs amb llet
Rice pudding