

Pintxo

<i>Huevo 60° con migas crujientes</i>	<i>4,80€</i>
<i>Foie micuit, palo cortado y manzana</i>	<i>5,75 €</i>
<i>Eko-talo de Txistorra a la brasa</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Gamba gabardina y salsa cocktail espumosa</i>	<i>4,45 €</i>

.... para empezar

<i>Jamón ibérico de bellota</i>	<i>15,50 / 26,00 €</i>
<i>Surtido ibérico de bellota</i>	<i>12,40 / 21,25 €</i>
<i>Champiñones Brasa-oli</i>	<i>7,75 €</i>
<i>Cogollos aliñados con vinagreta de hojas verdes y queso feta</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Parrillada de verduras</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Doritos de Camarón</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Queso "AGOUR" de Ossau-irati</i>	<i>4,60 / 9,00 €</i>

**El servicio de pan se cobrará 1,00 € por persona*

... del Mar

<i>Merluza al vapor sobre txangurro y su coral</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Pulpo a la parrilla, emulsión de miso y arroz crujiente</i>	<i>25,80 €</i>
<i>Bacalao asado con pilpil y habitas "baby"</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Gamba blanca de costa a la plancha con sal de añana</i>	<i>20,90 €</i>

... algo de carne

<i>Carrillera de ternera guisado-asada con cremoso de foie</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Tacos de Solomillo de vaca con ketchup de piquillo y mezcla de setas</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Lagarto de cerdo ibérico con cremoso de boniato escabechado y mostaza a la antigua</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Paletilla de cordero lechal a la parrilla con su jugo y patata asada</i>	<i>29,50 €</i>