



UNOS ENTRANTES
A FEAST OF STARTERS

Ensalada de burrata trufada	Truffled burrata salad	22€
La sopa de la iaia Rosa	Grandma Rosa's soup	12€
Steak tartar a nuestra manera	Steak tartar our way	24€
Focaccia casera a la brasa, de roastbeef	Homemade roastbeef focaccia	10€
Txitxarro ahumado en casa, salazones y encurtidos	home-smoked mackerel, salted and pickled meats	20€

ALGO PARA PICAR
SOMETHING TO NIBBLE ON

Revuelto de temporada	Seasonal scrambled eggs	20€
Pà amb tomàquet	bread with tomato as in Catalonia	3€
Las patatas bravas	The patatas bravas	8€

Alitas de pollo a la brasa, un poco picantes	Grilled chicken wings, a little spicy	14€
--	---------------------------------------	-----

Revuelto de boletus y trufa	Scrambled eggs with boletus and truffle	22€
-----------------------------	---	-----

Antxoas de Bakio en salazón	Salted anchovies from Bakio	18€
-----------------------------	-----------------------------	-----

Croquetas de jamón	Ham croquettes	12€
--------------------	----------------	-----

AQUI HAY TEMA SERIO
THERE IS A SERIOUS ISSUE HERE

Carrilleras ibéricas con guarnición de temporada	Iberian cheeks with seasonal garnish	22€
Que no falte algo más de carne (pregúntanos que hay)	meat of the week (ask us what's up)	s/m
Merluza en tempura, cebolla caramelizada y emulsión de perejil	Hake in tempura, caramelized onion and parsley emulsion	22€
Pulpo a la brasa, pil pil de coliflor, emulsión de ajo	Grilled octopus, cauliflower pil pil, garlic emulsion	30€
Caprichos de nuestra costa (lo que trae hoy el mar)	fish of the day	s/m

LA HUERTA DE BAKIO
THE ORCHARD OF BAKIO

Risotto de verduritas tostadas	Roasted vegetable risotto	18€
Hummus de remolacha	Beetroot hummus	12€
La verdura en tempura de la semana	Vegetable tempura of the week	16€

POSTRES
DESSERTS

Nuestra famosa tarta de queso azul, al horno	Crema catalana con te chai	Tarta de manzana y su helado
Our famous baked blue cheesecake	Catalan cream with chai tea	Apple pie and ice cream
7€	7€	7€

Ración de pan	1€
bread ration	

