

BAR BE CUE

Entrées

Piments type « Padron » 8,80
poivrons verts frits végétaliens

Salade Russe 9
fait maison avec des flocons de ventre de thon végétaliens

Crevettes croustillantes 11
avec de la mayonnaise au soja

Calamars frits 13
avec mayonnaise à l'ail confit

Croquettes (6 unités) 1,7/10
jambon ibérique fait maison

Pommes de terre trois sauces 8
brava, ali-oli et mojo picón végétalien

Épaulière ibérique 22
DO Guijuelo

Poivrons farcis 12
Poivrons farcis à la morue

Fromage Idiazabal 12
de l'élevage Adarrazi à Urnieta

Salade de tomates de la ferme locale 17
avec thon mariné, piparras et anchois

Laitue et ciboulette 4

Les vendredis à partir de 19h30 à 22h30
Le samedi à partir de 13h à 15h30 et 19h30 à 22h30
Le dimanche à partir de 13h à 15h30

Tous les prix 10% TVA incluse Demandez à notre personnel le menu allergènes

Poisson grillé

Pieuvre 21
Avec « mojo picón » et kimchi

Thon du Nord 19
avec mayonnaise à la mangue et wakame

Râpé 41
à l'ail traditionnel frit (pour 2 personnes)

Turbot sauvage 59€/kg
à l'ail traditionnel frit (pour 2 personnes)

Découvrez nos suggestions !

Viandes grillées

Éventail de porc ibérique DO Guijuelo 18
à la ciboulette caramélisée

Côtelettes d'agneau 20
aux poivrons confits

“Txuleta” Premium Sélection Goya 54,50
1 kg de viande rôtie sur notre grill avec laitue, oignon et frites

Burger de bœuf haut de gamme 13,5
avec laitue, tomate, fromage, bacon, œuf au plat et frites

Hamburger végétarien 12
avec laitue, tomate, guacamole et frites maison



Bières:

BIÈRES LOCALES « Pays Basque »

- * Santa Clara (Lager) 33cl 3.5
- * ESB (grillée) 33cl 4
- * Imparable 33cl 4.5
- * *Zumo lata (India Pale Ale) 44cl, 7*

BIÈRES INDUSTRIELLES

- * Estrella Galicia 33cl 3
- * Estrella Galicia sans gluten 25cl 2.2
- * Alhambra 33cl 4
- * Corona 33cl 4
- * Mahou Tostada Dunkel 33cl 4.5
- * Mahou Tostada 0.0 33cl 4

Les rouges :

JEUNE RIOJA ALAVESA

- * Luis Cañas 2,2 / 13

VIEILLISSEMENT RIOJA

- * Ondarre 7 Parcelas 2,7 / 16
- * Azpilicueta 3,3 / 19

RÉSERVE DE LA RIOJA

- * *Marqués de Riscal 27*

RIBERA DU DUERO

- * *Finca Engalia 2,9 / 17*

ESTREMADURE

- * *Habla La Tierra (4 mois en fût) 2,9 / 17*

Blancs:

ITALIE

- * Moscato 2/12,5

VERDEJO

- * Polígono 10 2,6 / 15

CHARDONNAY

- * Idrias 2,8 / 16

RIOJA BLANCHE

- * Añare 2.10/12

ALBARIÑO

- * Vionta 23

GODELLO

- * Acios da Raia 15

TXAKOLI DE GETARIA

- * Akarregi Txiki 2,3 / 14,4

Roses :

NAVARRRE

- * Navascal 1,6 / 11

LE PORTUGAL

- * Mateus Rosé 2/12,5

ITALIE

- * Lambrusco 11

Cidre:

- * Altuna 1,1 / 5 * Oyarbide 1,1 / 5

Champagne et cava :*

- * Mistinguet 2,8 / 16
- * Mumm Cordon Rouge Brut 49