

# PINTXOS FRIOS

## Tortilla de patatas de la amatxo

Con pan con tomate.  
Con pimiento de Gernika (sólo temporada)  
Con lechuga, tomate, cebolla marinada y oliva.



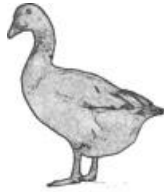
## Embutidos y quesos

Jamón ibérico de bellota con flor de Idiazábal.  
Sobrasada de *porc negre* flor de Idiazábal.  
Queso de cabra con frutos del bosque  
y jamón ibérico de bellota DO Huelva.  
Chorizo picante de León.  
Jamón ibérico de bellota DO Huelva con pan con tomate.  
Jamón ibérico de bellota DO Huelva con pimiento de Gernika (sólo temporada)  
Empanada de matanza.  
Jamón ibérico de bellota con cuña de queso manchego.



## Foie de pato

Con puré de manzana y reducción de PX.  
Con jamón ibérico de bellota.  
Con anchoa y reducción de PX.  
Con huevo de codorniz.  
En temporada con: fresones, higos...



## Quesos

Idiazábal con confitura de naranja dulce  
Idiazábal con dulce de manzana y nueces  
Morbier con nueves y puré de manzana.  
Gorgonzola con higo confitado



## Pescados

Gildas.  
Atún con juliana de lechuga y anchoa  
Huevo con gamba, mayonesa y lechuga.  
Boquerón marinado con vinagreta de pimientos.  
Txaka.  
Txakatún (txaka con atún y el pan frito)  
Rollito de salmón ahumado relleno txaka.  
Rollito de salmón ahumado relleno de atún.  
Pimiento del pikillo relleno de atún y vinagreta de pimientos.  
Garum con anchoa (pasta de anchoas, olivas negras y mantequilla)  
Garum con queso azul de Navarra Ronkari blue  
Queso fresco con piñones, pimienta de colores, miel y salmón ahumado.  
Crepe de salmón ahumado con lechuga.



# PINTXOS CALIENTES

## Carne

Txistorra de Arbizu.  
Carrillera ibérica a la brasa.  
San Jacobo (jamón y queso frito)  
Butifarra de perol de Cal Rovira.  
Salchicha con salsa tártara.  
Burguer de ternera con foie fresco.  
Pollo a la brasa con curry.  
Dátil con bacon.  
Burguer de cochinillo con pimiento de Guernika.  
Morcilla de de Burgos con puré de manzana.  
Hamburguesita de ternera con cebolla potxada.  
Librito de lomo con sobrasada y queso.  
Patata al horno con sobrasada de *porc negre* y gruyere.  
Sobrasada de *porc negre* con dulce de manzana y nueces.  
Cebolla potxada con butifarra blanca y muselina de ajo gratinada.  
Queso brie gratinado con chorizo picante de León.  
Queso brie gratinado con jamón ibérico de bellota.  
Txampiñón relleno de foie con queso gratinado.



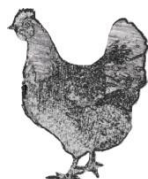
## Verduras

Verduras escalibadas a la leña con romescu.  
Alcachofa rebozada con romescu.



## Revueltos

Revuelto de morcilla de Beasain.  
Revuelto bacalao con pimientos de Gernika.  
Revuelto gambas.  
Revuelto txistorra.  
Revuelto de setas de temporada.



## Pescados

Bacalao con muselina de ajo gratinada.  
Pimiento de pikillo rojo relleno de bacalao.  
Tartaleta de bechamel de marisco.  
Merluza en tempura con mayonesa de especias.  
Salmón a la brasa con romescu de algas.

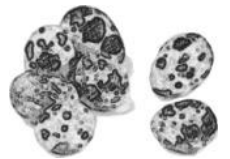


## Croquetas de la amuma Maite

Jamón ibérico de bellota.  
Bacalao.  
Cecina con queso Idiazábal.  
Gambas.  
Ceps (boletus edulis)

## Huevos de codorniz

Con sobrasada de *porc negre*.  
Bacon.  
Foie mi cuit de pato.  
Butifarra blanca con pimiento de Pikillo.  
Jamón ibérico de bellota con pimiento de Gernika y huevo de codorniz (sólo en temporada)



## Quesos

Cebolla potxada al Oporto con queso de cabra, miel y nueces.  
Puré de manzana con queso de cabra gratinado.  
Dulce de manzana con brie y nueces.  
Brie con confitura de tomate y olivada.  
Camembert rebozado.  
Patata al horno con 3 quesos gratinados.

