





PARA PICAR

Anchoas en aceite de oliva 
7.25

Sardinas ahumadas 
8.25

Queso Idiazábal  
9.95


Chorizo picante de León 
5.50

Pan con tomate 
3.90


Patatas bravas  4.95



Sobrasada de Cal Rovira 6.75
a la brasa, con miel y pan con tomate


Croquetas 9.10



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



ENSALADAS


Maitea 8.45
hoja de roble y lollo, tomate, cebolla, aceitunas
rellenas, atún, huevo duro y espárragos 

Tamborrada 8.45
hoja de roble, queso Idiazábal rallado, almendras,
nueces, piñones y pasas  


Gernika 9.70
bacalao desalado, patata cocida, escalibada
y cebolla sobre hoja de roble 


Nicolasa 8.45
hoja de roble, queso de cabra frío, manzana y
vinagreta de moras  


Mutriku 8.45
hoja de roble con queso de cabra a la plancha,
piñones tostados y pasas  


Xatonada 9.70
escarola, bacalao desalado, anchoas, arbequinas,
huevo duro, tomate y salsa *romesco* 

ENTRANTES CALIENTES

**Corazones de alcachofa de
Mendavia rebozados  8.95**
con salsa *romesco*

Nidito de foie a la brasa  10.25
con huevo frito y patatas paja

Verduras rebozadas  7.95
(berenjena, calabacín y alcachofas)
con salsa *romesco*

Sopa de pescado  8.75

 Sin gluten

 (a) Adaptable sin gluten

 Apto para vegetarianos

Avise a su camarero si opta por una preparación sin gluten. Nos esforzamos por evitar la contaminación cruzada entre alimentos e instrumentos de preparación y cocina. Sin embargo, no podemos garantizar que los platos serán siempre 100% libres de gluten. Sólo usted conoce su nivel de tolerancia.

ESPECIALIDADES

Potxas a la vasca 🍷 7.65

Tortilla de bacalao 🍷(a) 9.50

Txistorra de Arbizu, huevos fritos
y patatas fritas 8.25

Bacalao Ajoarriero 🍷 8.75

Arrautxes del Sacristán 9.50

Patatas fritas, huevos fritos y picada de chorizo
picante con pimientos y cebolla

Pimientos de piquillo ✓ 🍷

Asados a la leña 9.25

CARNES

Tiras de pollo rebozadas
con sala de miel y mostaza 8.75

Callos a la vasca 🍷
9.50

Albóndigas
con trompetas de la muerte 11.15

Manitas de cerdo
en salsa con setas
11.75

Carrillera de vacuno mayor en salsa
de vino de la Rioja alavesa 🍷 11.95

BRASA DE LEÑA

Pollo: muslo deshuesado 🍷(a)
Lo puedes pedir con patatas fritas, con patata
Cocida o con ensalada 9.10

Abanico de cerdo ibérico 🍷(a)
Con patatas fritas 10.95

Chuletillas de cordero lechal 🍷(a)
Con patatas fritas 17.75

Chuletón de vacuno mayor madurado 🍷(a) 74 €/kg
Al corte. Peso mínimo 400 gr. aprox.
Sin hueso ni tapa. Acompañamiento patatas fritas

PESCADOS

Dados de merluza de pintxo rebozados
con mayonesa para mojar 15.25

Merluza de pintxo al horno de leña
con refrito de ajos 🍷 15.25

Lomo de bacalao a la muselina
de ajo gratinado 🍷 19.25

Gambas
al ajillo 🍷 15.25

Calamares a lo Pelayo 🍷 13.50
(encebollados con toque de su tinta)

Lomo de bacalao
a la vizcaína 🍷 19.25



Cocinamos y condimentamos con Aceite de Oliva
Virgen Extra D.O. Siurana de Celler Masroig.



Cumplimos con lo dispuesto en el Real Decreto
1420/2006 para la prevención de parasitosis por anisakis.