





# PARA PICAR


Anchoas en aceite de oliva   
7.30

Sardinas ahumadas   
8.30


Queso Idiazábal    
9.95

Chorizo picante de León   
5.55


Pan con tomate   
3.95



Verduras rebozadas  4.95  
con salsa *romesco*  
(berenjena, calabacín y alcachofa)


Patatas bravas  4.95



Croquetas 9.15  
- Jamón ibérico de bellota -  
- Bacalao -  
- Ceps (*boletus edulis*)  -  
- Gambas -  
- Cecina con Idiazábal -



# ENSALADAS


**Maitea 8.50**  
hoja de roble y lollo, tomate, cebolla, aceitunas  
rellenas, atún, huevo duro y espárragos 

**Tamborrada 8.50**  
hoja de roble, queso Idiazábal rallado, almendras,  
nueces, piñones y pasas  


**Gernika 9.80**  
bacalao desalado, patata cocida, escalibada  
y cebolla sobre hoja de roble 


**Nicolasa 8.50**  
hoja de roble, queso de cabra frío, manzana y  
vinagreta de moras  

**Mutriku 8.50**  
hoja de roble con queso de cabra a la plancha,  
piñones tostados y pasas  


**Xatonada 9.80**  
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  10.35  
con huevo frito y patatas paja

Arrautxes del Sacristán 9.60  
patatas fritas, huevos fritos y picada de chorizo  
picante con pimientos y cebolla

Sopa de pescado   
8.80

 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

**Txistorra de Arbizu**, huevos fritos  
y patatas fritas **8.35**

**Potxas a la vasca** ☒ 7.75

**Tortilla de bacalao** ☒ (a) 9.55

**Oreja de cerdo de Cal Rovira** ☒ 8.25  
con huevos fritos

**Bacalao Ajoarriero** ☒ 8.85

**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** ☒  
**9.55**

**Albóndigas**  
con sepia **11.00**

**Manitas de cerdo**  
en salsa con setas  
**11.85**

**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 **9.15**

**Abanico de cerdo ibérico** ☒ (a)  
con patatas fritas **11.25**

**Chuletillas de cordero lechal** ☒ (a)  
con patatas fritas **17.85**

**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 gratinada ☒ **19.35**

**Gambas**  
al ajillo ☒ **15.35**

**Calamares a lo Pelayo** ☒ **13.75**  
(encebollados)

**Lomo de bacalao**  
a la vizcaína ☒ **19.35**



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.