

PLATOS

PARA PICAR

- Anchoas en aceite de oliva 7.50 €
- Queso Idiazábal 10.50 €
- Chorizo picante de León 5.75 €
- Pan con tomate 4.25 €
- Patatas bravas 5.25 €
- Terrina de foie y cerdo Duroc 7.25 €
- Croquetas 9.25 €
 - Jamón ibérico de bellota.
 - Bacalao.
 - Ceps (boletus edulis).
 - Gambas.
 - Cecina con queso Idiazábal.

ENSALADAS

- Maitea 8.95 €
 - Hoja de roble y lollo, tomate, cebolla, aceitunas rellenas, atún, huevo duro y espárragos.
- Tamborrada 8.95 €
 - Hoja de roble, queso Idiazábal rallado, almendras, nueces, piñones y pasas.
- Gernika 10.25 €
 - Bacalao desalado, patata cocida, escalibada y cebolla sobre hoja de roble.
- Mutriku 8.95 €
 - Hoja de roble con queso de cabra a la plancha, piñones tostados y pasas.
- Xatonada 10.25 €
 - Escarola, bacalao desalado, anchoas, arvequinas, huevo duro, tomate y salsa romesco.

ENTRANTES CALIENTES

- Patata enmascarada del Berguedà 7.95 €
 - Con huevos fritos.
- Corazones de alcachofa de Mendavia rebozados 9.25 €
 - Con salsa romesco.
- Nidito de foie a la brasa 10.50 €
 - Con huevo frito y patatas paja.
- Arrautxes del Sacristán 9.95 €
 - Patatas fritas, huevos fritos y picada de chorizo picante con pimientos y cebolla.

ESPECIALIDADES

- Txistorra de Arbizu 8.75 €
 - Con huevos y patatas fritas.
- Potxas a la vasca 8.15 €
- Tortilla de bacalao 9.95 €
- Bacalao Ajoarriero 9.25 €
- Oreja de cerdo de Cal Rovira 8.50 €
 - Con huevos fritos.
- Tortilla de patatas 9.95 €
 - Con sobrasada de Cal Rovira y queso brie fundido.
- Pimientos de piquillo 9.50 €
 - Asados a la leña.



Sin Gluten



Adaptable Sin Gluten



Apto para Vegetarianos

CARNES

- Tiras de pollo 8.95 €
 - Rebozadas con salsa de miel y mostaza.
- Callos a la vasca con garbanzos 9.75 €
- Albóndigas con sepia 11.50 €
- Manitas de cerdo 12.25 €
 - En salsa con setas.

BRASA DE LEÑA

- Pollo. Muslo deshuesado 9.25 €
 - Se puede pedir con: Patatas fritas / Patata cocida / Ensalada.
- Abanico de cerdo ibérico 11.50 €
 - Con patatas fritas.
- Chuletillas de cordero lechal 18.50 €
 - Con patatas fritas.
- Chuletón de vacuno mayor madurado 76 €/kg
 - Al corte. Peso mínimo 400 gr. aprox. Sin hueso ni tapa. Acompañamiento patatas fritas.

PESCADOS

- Dados de merluza de pintxo rebozados 15.75 €
 - Con mayonesa para mojar.
- Merluza de pintxo al horno de leña 15.75 €
 - Con refrito de ajos.
- Gambas al ajillo 15.50 €
- Calamares con rebozuelos y butifarra del perol de Cal Rovira 15.75 €

PINTXOS

PINTXOS FRIOS

- TORTILLA DE PATATAS
 - Con pan con tomate.
- EMBUTIDOS Y QUESOS
 - Chorizo picante de León.
 - Jamón ibérico de bellota DO Huelva con pan con tomate.
 - Jamón ibérico de bellota con flor de queso Tête de Moine.
 - Jamón ibérico de bellota con queso de cabra y frutos del bosque.
 - Sobrasada de Cal Rovira con flor de queso Tête de Moine.
- 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.
- PESCADOS
 - Gildas.
 - Txaka (cangrejo) con huevo rayado.
 - Rollito de salmón ahumado relleno de txaka.
 - Rollito de salmón ahumado relleno de txaka con boquerón y piquillo.
 - Huevos rellenos de atún.
 - Atún con juliana de lechuga y anchoa.

NUESTRA CARTA DE VINOS Y LICORES



PINTXOS CALIENTES

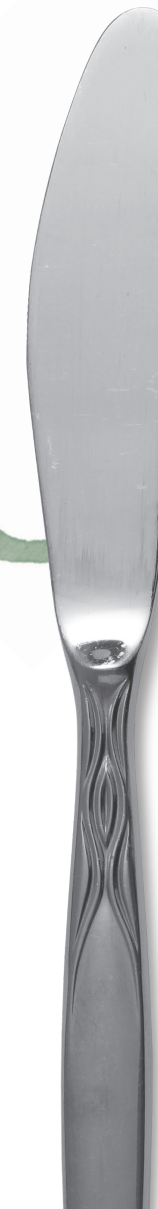
- VERDURAS
 - Alcachofa rebozada con romesco.
- PESCADOS
 - Bacalao con muselina de ajo gratinada.
 - Merluza en tempura con mayonesa de especias.
- CROQUETAS DE LA AMUMA MAITE
 - Jamón ibérico de bellota.
 - Bacalao.
 - Gambas.
 - Ceps (boletus edulis).
 - Cecina con queso Idiazábal.
- QUESOS
 - Cebolla 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.
- CARNE
 - Txistorra de Arbizu.
 - Carrillera ibérica a la brasa.
 - San Jacobo (jamón cocido de Cal Rovira y queso).
 - Butifarra de perol de Cal Rovira.
 - Hamburguesita de ternera a la brasa con cebolla potxada.
 - Hamburguesita de ternera a la brasa con foie.
 - Pollo a la brasa con curry.
 - Morcilla de de Burgos con puré de manzana.
 - Sobrasada de Cal Rovira con dulce de manzana y nueces.
 - Cebolla potxada con butifarra blanca y muselina de ajo gratinada.
 - Queso brie gratinado con jamón ibérico de bellota.
 - Empanadillas de ternera con calamar y olivas.
- HUEVOS DE CODORNIZ
 - Txistorra de Arbizu.
 - Sobrasada de Cal Rovira.
 - Foie mi cuit de pato.
 - Butifarra blanca con pimiento de piquillo.

POSTRES

- Pantxineta Hojaldre con almendras relleno de crema 5.85 €
- Monta tu pastel de queso 7.25 €
 - Galletas de avellana, mousse de queso y mermelada de cerezas
- Lingote de mousse chocolate y avellanas 6.35 €
- Crema catalana 4.95 €
- Piña natural Infusionada con coco, lima y menta 6.35 €
- Goxua Nata, bizcocho borracho y crema 5.60 €
- Tarta tatin de manzana Con helado de canela de Ceilán 7.50 €
- Queso Idiazábal Con dulce de manzana y nueces 5.85 €
- Sorbete de limón 4.95 €



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.



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.