

MAITEA TABERNA

PLATOS

PARA PICAR

- Anchoas en aceite de oliva 🌾 7.95 €
- Queso Idiazábal 🌾 10.95 €
- Chorizo picante de León 🌾 5.95 €
- Pan con tomate 🍷 4.60 €
- Patatas bravas 🍷 5.50 €
- Croquetas 9.50 €
 - Jamón ibérico de bellota.
 - Bacalao.
 - Ceps (*boletus edulis*). 🍷
 - Rustido.
 - Cecina con queso Idiazábal.

ENSALADAS

- Tamborrada 🌾 🍷 9.25 €
Hoja de roble, queso Idiazábal rallado, almendras, nueces, piñones y pasas.
- Mutriku 🌾 🍷 9.25 €
Hoja de roble con queso de cabra a la plancha, piñones tostados y pasas.

ENTRANTES CALIENTES

- Sopa de caldo 🌾 7.95 €
Con pilotetes.
- Patata enmascarada 🌾 8.45 €
del Berguedà
Con huevos fritos.
- Corazones de alcachofa 🍷 9.50 €
de Mendavia rebozados
Con salsa romesco.
- Nidito de foie a la brasa 🌾 10.95 €
Con huevo frito y patatas paja.
- Arrautxes del Sacristán 10,25 €
Patatas fritas, huevos fritos
y picada de chorizo picante
con pimientos y cebolla.

ESPECIALIDADES

- Txistorra de Arbizu 8.95 €
Con huevos y patatas fritas.
- Potxas a la vasca 🌾 8.35 €
- Tortilla de bacalao 🌾 10.25 €
- Tortilla de Alcachofa 🌾 10.25 €
y morcilla de Beasain
- Tortilla de Llanegas 🌾 12.50 €
Con butfarra negra
de Cal Rovira.
- Bacalao Ajoarriero 🌾 9.50 €
- Pimientos de piquillo 🌾 🍷 9.75 €
Asados a la leña.

CARNES

- Canelones de rustido 9.95 €
- Tiras de pollo 9.25 €
Rebozadas con salsa de miel y mostaza.
- Callos a la vasca 🌾 9.95 €
con garbanzos
- Albóndigas con sepia 11.95 €
- Manitas de cerdo 12.65 €
En salsa con setas.

BRASA DE LEÑA

- Pollo. Muslo deshuesado 🌾 9.50 €
Se puede pedir con:
Patatas fritas / Ensalada

- Abanico de cerdo ibérico 🌾 11.75 €
Con patatas fritas.
- Chuletillas de cordero lechal 🌾 18.95 €
Con patatas fritas.
- Chuletón de vacuno 🌾 78 €/kg
mayor madurado
Al corte. Peso mínimo 400 gr. aprox.
Sin hueso ni tapa.
Acompañamiento patatas fritas.

PESCADOS

- Chipirones en su tinta 🌾 12.00 €
- Zarzuela de pescado 15.00 €



Sin
Gluten



Adaptable
Sin Gluten



Apto para
Vegetarianos

Avisé 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.

NUESTRA CARTA DE
VINOS
Y LICORES



MAITEA TABERNA

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**
 - Con jamón ibérico de bellota.
 - Con anchoa y reducción de PX.
 - Con huevo de codorniz.
- **PESCADOS**
 - Gildas.
 - Txaka (cangrejo).
 - Rollito de salmón ahumado relleno de txaka con boquerón y piquillo.



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA
SIURANA

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.

PINTXOS CALIENTES

- **VERDURAS**
 - Alcachofa rebozada con romescu. 🍷
- **PESCADOS**
 - Bacalao con muselina de ajo gratinada.
- **CROQUETAS DE LA AMUMA MAITE**
 - Jamón ibérico de bellota.
 - Bacalao.
 - Rustido.
 - Ceps (*boletus edulis*). 🍷
 - Cecina con queso Idiazábal.
- **QUESOS**
 - Cebolla potxada al Oporto con queso de cabra, miel y nueces. 🍷
 - 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.
 - Butifarra de perol de Cal Rovira.
 - Hamburguesita de ternera a la brasa con cebolla potxada.
 - Hamburguesita de ternera a la brasa con foie.
 - Sobrasada de Cal Rovira con dulce de manzana y nueces.
 - Queso brie gratinado con jamón ibérico de bellota.
- **HUEVOS DE CODORNIZ con**
 - Txistorra de Arbizu.
 - Sobrasada de Cal Rovira.
 - Foie mi cuit de pato.

Una selección de los platos de Maitea envasados al vacío y listos para calentar y disfrutar en casa.

DESPENSA



- **Sopa de caldo con pilotetes** 7.95 €
- **Canelones de rustido** 9.95 €
- **Bacalao Ajoarriero** 🌿 9.50 €
- **Callos a la vasca con garbanzos** 🌿 9.95 €
- **Pollo rustido con orejones y piñones** 🌿 12.50 €
- **Manitas de cerdo en salsa de setas** 12.65 €
- **Albondigas con sepia** 11.95 €
- **Chipirones en su tinta** 🌿 12.00 €
- **Zarzuela de pescado** 15.00 €

POSTRES

- **Lingote de mousse chocolate y avellanas** 🍷 6.50 €
- **Tiramisú de Baileys** 6.25 €
- **Oreo Cheesecake** 5.95 €
- **Crema catalana** 🍷 5.25 €
- **Piña natural Infusionada con coco, lima y menta** 🌿 🍷 6.50 €
- **Goxua Nata, bizcocho borracho y crema** 🍷 5.75 €
- **Queso Idiazábal Con dulce de manzana y nueces** 🌿 🍷 6.25 €
- **Sorbete de limón** 🌿 🍷 5.25 €