

PiNTXOS

PiNTXOS CALENTS


• CARN

- Txistorra de Arbizu.
- Galta de porc ibèric a la brasa.
- Botifarra del perol de Cal Rovira.
- Lagarto de porc ibèric a la brasa.
- Hamburguesa de vedella a la brasa amb ceba potxada.
- Hamburguesa de vedella a la brasa amb foie.
- Sobrasada de Cal Rovira amb dolç de poma i nous.
- Morcilla de Burgos amb puré de poma.
- San Jacobo






• PEIX

- Bacallà amb mussolina d'alls gratinada.

• LES CROQUETES DE L'AMUMA MAITE

- Pernil ibèric d'aglà.
- Rostit.
- Ceps (*boletus edulis*). 
- Cecina amb formatge Idiazàbal.

• FORMATGES

- Ceba confitada al vi d'Oporto amb formatge de cabra, mel i nous. 
- Dolç de poma amb brie i nous. 
- Brie amb confitura de tomàquet i olivada. 
- Brie gratinat amb pernil ibèric d'aglà.
- Camembert arrebossat. 
- Poma amb formatge de cabra gratinat. 

• VERDURES

- Carxofa arrebossada amb romesco. 

• OUS DE GUATLLA amb

- Xistorra d'Arbizu.
- Sobrassada de Cal Rovira.
- Foie mi cuit d'ànec.

PiNTXOS FREDS

• TRUITA DE PATATES

- Amb pa amb tomàquet. 



• EMBOTITS I FORMATGES

- Xoriço picant de Lleó.
- Pernil ibèric d'aglà DO Huelva amb pa amb tomàquet.
- Pernil ibèric d'aglà amb flor de formatge Tête de Moine.
- Pernil ibèric d'aglà amb formatge de cabra i fruits del bosc.
- Sobrassada de Cal Rovira amb flor de formatge Tête de Moine.

• FOIE D'ÀNEC amb

- Pernil ibèric d'aglà.
- Anxova i reducció de PX.
- Puré de poma.













• PEIX

- Gilda. 
- Txaka (cranc).
- Rollet de salmó fumat farcit de txaka amb seitó i piquillo.
- Banderilla de bacallà, oliva Gordal i piparra. 











Cuinem i amanim amb Oli d'Oliva Verge Extra D.O. Siurana del Celler Masroig.
Complim amb el que disposa el Reial decret 1420/2006 per a la
prevenció de parasitosis per anisakis.

POSTRES

- Pantxineta Pasta de full a ametlles farcida de crema.  6.95 €
- Lingot de mouse de xocolata i avellanes.  7.20 €
- Goxua Nata, pa de pessic borratxo i crema.  6.50 €
- Formatge Idiazàbal Amb dolç de poma i nous.   6.90 €
- Sorbet de llimona   5.85 €
- Assortiment de formatges De petits productors.   13.95 €
- Pinya Infusionada amb llima, menta i coco.   7.25 €
- Tatin de poma Amb gelat de canyella de Ceilan.  6.95 €

PLATS




PER PICAR

- Patates Braves  6.95 €
- Bikini 6.95 €
Pa de brioix, formatge gruyère i botifarra del perol de Cal Rovira.
- Anxoves en oli d'oliva  9.95 €
- Xoriço picant de Lleó  7.60 €
- Pa amb tomàquet  4.95 €
Coca de Cal Mossèn de Folgueroles.
- Formatge Idiazàbal   7.60 €
- Assortiment de formatges   13.95 €
De petits productors.
- Croquetes – Pernil ibèric d'aglà. 10.50 €
 - Ceps (*boletus edulis*). 
 - Rostit.
 - Cecina amb formatge Idiazàbal.



ENTRANTS

- Amanida Tamborrada   11.25 €
Mesclum, formatge Idiazàbal ratllat, ametlles, nous i panses
- Cors de carxofa  10.75 €
de Mendavia arrebossats
Amb salsa romesco.
- Niu de foie a la brasa  13.25 €
Amb ou ferrat i patates palla.
- Ajoarriero de bacallà i gambes  11.25 €
- Arrautxes del sagristà 12.25 €
Patates fregides, ous ferrats i picada de ceba, pebrots i xoriço.
- Pebrots de piquillo   10.95 €
Fets a la llenya.
Tasta'ls amb carn a la brasa.




ESPECIALITATS

- Potxes a la basca  10.25 €
- Ous ferrats amb Xistorra d'Arbizu i patates fregides 10.75 €
- Truita de bacallà  12.50 €
- Orella de porc de Cal Rovira  10.50 €
Amb ous ferrats.





CARNS

- Tires de pollastre 10.75 €
Arrebossades. Amb salsa de mel i mostassa.
- Callos a la basca amb cigrons  11.95 €
- Peus de porc 14.75 €
En salsa amb bolets.
- Galta de boví major  13.95 €
En salsa de vi de la Rioja Alabesa.

BRASAT DE LLENYA

- Pollastre. Pota sense os  10.75 €
Pots demanar-la amb – Patates fregides. – Amanida.
- Abanico de porc ibèric  14.25 €
Amb patates fregides.
- Chuletón de bobí major madurat  89 €/kg
Al tall. Pes mínim 400 gr. aprox.
Sense os ni tapa. El servim amb patates fregides.

PEIX

- Daus de lluç de pintxo arrebossats 19.30 €
Amb mahonesa cítrica.
- Llobarro a la donostiarra  19.25 €
- Cigrons amb bacallà  12.25 €
- Cueta de bacallà a la biscaïna  16.50 €
Salsa tradicional basca a base de verdures i pebrot xoriçer
- Corball a la brasa  22.50 €

LA NOSTRA CARTA DE VINS I LICORS



Sense gluten



Adaptable sense gluten



Apte per a vegetarians

Avisi al seu cambrer si opta per una preparació sense gluten. Ens esforcem per evitar la contaminació creuada entre aliments i instruments de preparació i cuina. De tota manera, no podem garantir que els plats seran sempre 100% lliures de gluten. Només vostè coneix el seu nivell de tolerància.

