

PiNTXOS

PiNTXOS CALIENTES

• CARNE

- Txistorra de Arbizu.
- Carrillera ibérica a la brasa.
- Butifarra de perol de Cal Rovira.
- Lagarto de cerdo ibérico a la brasa.
- 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.
- Morcilla de Burgos con puré de manzana.
- San Jacobo

• PESCADOS

- Bacalao con muselina de ajo gratinada.

• CROQUETAS DE LA AMUMA MAITE

- Jamón ibérico de bellota.
- 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. 🍷
- Queso brie gratinado con jamón ibérico de bellota.
- Camembert rebozado. 🍷
- Manzana con queso de cabra gratinado. 🍷

• VERDURAS

- Alcachofa rebozada con romescu. 🍷

• HUEVOS DE CODORNIZ con

- Txistorra de Arbizu.
- Sobrasada de Cal Rovira.
- Foie mi cuit de pato.

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 puré de manzana.

• PESCADOS

- Gilda. 🍷
- Txaka (cangrejo).
- Rollito de salmón ahumado relleno de txaka con boquerón y piquillo.
- Banderilla de bacalao con oliva Gordal y piparra. 🌿












Cocinamos y condimentamos con Aceite de Oliva Virgen Extra D.O. Siurana.
Cumplimos con lo dispuesto en el Real Decreto 1420/2006 para la
prevención de parasitosis por anisakis.

POSTRES








- Pantxineta Hojaldre con almendras relleno de crema. 🍷 6.95 €
- Lingote de mousse chocolate y avellanas. 🍷 7.20 €
- Goxua Nata, bizcocho borracho y crema. 🍷 6.50 €
- Queso Idiazábal Con dulce de manzana y nueces. 🌿 🍷 6.90 €
- Sorbete de limón 🌿 🍷 5.85 €
- Surtido de quesos De pequeños productores. 🌿 🍷 13.95 €
- Piña Infusionada con lima, menta y coco. 🌿 🍷 7.25 €
- Tatín de manzana Con helado de canela de Ceilán. 🍷 6.95 €

PLATOS




PARA PICAR

- Patatas bravas  6.95 €
- Bikini 6.95 €
Pan de brioche, queso gruyère y butifarra del perol de Cal Rovira.
- Anchoas en aceite de oliva  9.95 €
- Chorizo picante de León  7.60 €
- Pan con tomate  4.95 €
Coca de Cal Mossèn de Folgueroles.
- Queso Idiazábal   7.60 €
- Surtido de quesos   13.95 €
De pequeños productores.
- Croquetas – Jamón ibérico de bellota. 10.50 €
 - Ceps (*boletus edulis*). 
 - Rustido.
 - Cecina con queso Idiazábal.



ENTRANTES

- Ensalada Tamborrada   11.25 €
Hoja de roble, queso Idiazábal rallado, almendras, nueces, y pasas.
- Corazones de alcachofa  de Mendavia rebozados 10.75 €
Con salsa romesco.
- Nidito de foie a la brasa  13.25 €
Con huevo frito y patatas paja.
- Ajoarriero de bacalao y gambas  11.25 €
- Arrautxes del Sacristán 12.25 €
Patatas fritas, huevos fritos y picada de chorizo picante con pimientos y cebolla.
- Pimientos de piquillo   10.95 €
Asados a la leña.
Pruebalos con carnes a la brasa.




ESPECIALIDADES

- Potxas a la vasca  10.25 €
- Huevos fritos con Txistorra de Arbizu y patatas fritas 10.75 €
- Tortilla de bacalao  ^A 12.50 €
- Oreja de cerdo de Cal Rovira  10.50 €
Con huevos fritos.





CARNES

- Tiras de pollo 10.75 €
Rebozadas con salsa de miel y mostaza.
- Callos a la vasca con garbanzos  11.95 €
- Manitas de cerdo 14.75 €
En salsa con setas.
- Carrillera de vacuno mayor  ^A 13.95 €
En salsa de vino tinto de la Rioja Alavesa.

BRASA DE LLENÀ

- Pollo. Muslo deshuesado  ^A 10.75 €
Se puede pedir con – Patatas fritas – Ensalada.
- Abanico de cerdo ibérico  ^A 14.25 €
Con patatas fritas.
- Chuletón de vacuno mayor madurado  ^A 89 €/kg
Al corte. Peso mínimo 400 gr. aprox.
Sin hueso ni tapa. Acompañamiento patatas fritas.

PESCADOS

- Dados de merluza de anzuelo rebozados 19.30 €
Con mahonesa cítrica.
- Lubina a la donostiarra  19.25 €
- Garbanzos con bacalao  12.25 €
- Colita de bacalao a la vizcaína  16.50 €
Salsa tradicional vasca a base de cebolla y pimiento choricero.
- Corval a la brasa  22.50 €

NUESTRA CARTA DE VINOS Y LICORES



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.

