

MAITEA TABERNA

PLATOS

PARA PICAR

- Anchoas en aceite de oliva 8.25 €
- Queso Idiazábal 11.10 €
- Chorizo picante de León 6.10 €
- Pan con tomate 4.60 €
Coca de Cal Mossèn de Folgueroles.
- Patatas bravas 5.60 €
- Croquetas 9.50 €
 - Jamón ibérico de bellota.
 - Ceps (*boletus edulis*).
 - Rustido.
 - Cecina con queso Idiazábal.

ENSALADAS

- Tamborrada 9.50 €
Hoja de roble, queso Idiazábal rallado, almendras, nueces, y pasas.
- Mutriku 9,50 €
Hoja de roble con queso de cabra a la plancha, almendras tostadas y pasas.

NUESTRA CARTA DE VINOS Y LICORES



ENTRANTES CALIENTES

- Patata enmascarada del Berguedà 8.75 €
Con huevos fritos.
- Corazones de alcachofa de Mendavia rebozados 9.60 €
Con salsa romesco.
- Ajoarriero de bacalao y gambas 9.50 €
- 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 11.00 €
- Oreja de cerdo de Cal Rovira 8.95 €
Con huevos fritos.
- Pimientos de piquillo 9.75 €
Asados a la leña.
- Tortilla de patatas 11.00 €
Con sobrasada de Cal Rovira y queso brie.



Sin
Gluten



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.

CARNES

- Tiras de pollo 9.35 €
Rebozadas con salsa de miel y mostaza.
- Callos a la vasca con garbanzos 10.50 €
- Carrillera de vacuno mayor 11.95 €
En salsa de vino tinto de la Rioja alavesa.
- Manitas de cerdo 12.85 €
En salsa con setas.
- Mollejas de cordero 13.50 €
Glaseadas con setas.

BRASA DE LEÑA

- Alitas de pollo 8.25 €
Con aliño de Espelette.
- Pollo. Muslo deshuesado 9.60 €
Se puede pedir con: Patatas fritas / Ensalada.
- Abanico de cerdo ibérico 11.95 €
Con patatas fritas.
- Chuletillas de cordero lechal 18.95 €
Con patatas fritas.
- Chuletón de vacuno mayor madurado 78 €/kg
Al corte. Peso mínimo 400 gr. aprox. Sin hueso ni tapa. Acompañamiento patatas fritas.

PESCADOS

- Anchoas a la bermeana 9,25 €
Sin cabeza ni espinas, fritas con ajo.
- Lubina al horno de leña 16,50 €
Suprema desespinaada. Con patata y cebolla.
- Chipirones en su tinta 12.50 €
- Bacalao estilo sidrería 19.95 €
Con cebolla y pimiento verde fritos.
- Bacalao a la vizcaína 19,95 €
Salsa tradicional vasca a base de cebolla y pimiento chorricero.
- Nuggets de Lubina 16.50 €
Desespinaados.

COMIDA A DOMICILIO PLATOS PARA LLEVAR

Pedidos

www.maitea.es
93 439 51 07



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.
 - Banderilla de bacalao con oliva Gordal y piparra.



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.
 - 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. 🍷
- **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.
- **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

- Alitas de pollo con aliño de Espelette 🍷 8.25 €
- Bacalao Ajoarriero 🍷 9.50 €
- Callos a la vasca con garbanzos 🍷 10.50 €
- Manitas de cerdo en salsa de setas 12.85 €
- Chipirones en su tinta 🍷 12.50 €
- Carrillera de vacuno mayor 🍷 11.95 €
En salsa de vino tinto de la Rioja alavesa.
- Ajoarriero de bacalao y gambas 🍷 9.50 €

POSTRES

- Lingote de mousse chocolate y avellanas. 🍷 6.60 €
- Tiramisú de Baileys 6.35 €
- Monta tu pastel de queso 🍷 7.75 €
Galletas de avellana, mousse de queso y mermelada de cerezas.
- Crema catalana 🍷 5.30 €
- Piña natural Infusionada con coco, lima y menta. 🍷 🍷 6.60 €
- Goxua Nata, bizcocho borracho y crema. 🍷 5.85 €
- Queso Idiazábal Con dulce de manzana y nueces. 🍷 🍷 6.25 €
- Sorbete de limón 🍷 🍷 5.35 €