

MENÚ



MENÚ

MENÚ



MENÚ

TAPAS

Akelarre2.00

*Tocino, ajos, champiñones con queso gratinado sobre una rodaja de pan
Bacon, garlic, mushrooms with grilled mozzarella cheese on a slice of bread.*

BIZKAIA.....4.00

Tostadita scrujientes con salmon ahumado Con alcaparras Crunchy slices of bread with smoked salmon and caper.

IRUÑA.....2.50

Morcilla negra con pimiento verde En rodaja de pan. Black pudding with roasted green peppers in a slice of bread

BERGARA.....3.50

Berenjenas fritas con queso Camembert, salsa de tomate, orégano y chispita. De aceite de oliva, Fried Eggplant with Camembert ccheese, oregano, tomato and olive oil.

PAAMB TOMAQUET.....4.00

Pan baguette con aceite de oliva, tomate y jamon serrano. Baguette bread with olive oil, tomato And Serrano ham.

HUEVOS ESTRELLADOS.....3.50

*Huevos fritos rotos con patatas fritas cuadradas, pimiento verde y tocino
Fried eggs with squared fries, green peppers and Bacon.*

PATATASBRAVAS..... 2.50

Squared fried potatoes with ketchup And Tabasco.

TORTILLA ESPAÑOLA.....4.00

Eggs and potatoes omelette

ESPARRAGOS ALGRATIN.....3.50

Aspa ragús au gratín.

TABLITA DE IBERICOS Y QUESOS	8.00
<i>Tray of cold cuts</i>	
CAMARONES AL AJILLO	7.50
<i>Garlic shrimps</i>	
RACION DE JAMON SERRANO	5.00
RACION DE LOMO DE CAÑA IBERICO	5.00
<i>Portion of dry cured pork loin</i>	
PORTOBELLO AL AJILLO	5.50
<i>Portobello Mushrooms in garlic sauce</i>	
CROQUETAS DE JAMON Y HUEVO (4 unidades)	5.00
<i>Ham and egg croquette</i>	
BROCHETA DE POLLO AL CURRY	5.00
<i>Chicken onion, green pepper curry skewer</i>	
BROCHETA DE CAMARONES Y LOMO FINO	6.00
<i>Shrimp bacon portobello green pepper onion sirloin skewer</i>	
BROCHETA TROPICAL	5.00
<i>Pineapple honey mustard chicken skewer</i>	
QUESO FRITO DE CABRA	3.50
<i>Fried goat cheese with tomato on a slice of bread</i>	
TXAPELA	3.50
<i>Esparrago con brie, jamón Serrano y berenjena frita.</i>	
<i>Fried asparagus Serrano ham eggplant, bried</i>	
NAVAJAS A LA PLANCHA	6.00
<i>Gilled Clams</i>	

YUCA FRITA.....2.50

Fried yucca

QUESO MANCHEGO..... 5.00

This hard, raw sheep milk Spanish cheese is made exclusively of la Manchaca sheep

ZUBEROA..... 3.50

Mango, jamón Serrano, salmón ahumado, en salsa de mora sobre rodaja de pan frito

Mango Serrano ham smoked salmon, in blackberry sauce on a slice of fried bread.

CALLOS A LA MADRILEÑA..... 4.00

Tripe with sausage and tomato.

CREPES

DE SAL / SALTY

GASTEIZ.....6.00

Pollo, champiñones y queso

Chicken, mushrooms and cheese

DONOSTIA.....6.25

Pollo, camarón, pimiento, cebolla Tomate, queso y salsa.

Teriyaki Chicken, Shrimp, peppers, onions Tomato, cheese in Teriyaki Sauce

VEGETARIANO.....5.50

Champiñones, espárragos, espinaca, albahaca y queso.

Mushrooms, asparagus, spinach, basil and cheese.

SANDUCHES / SANDWICHES

Queso/Cheese.....2.25

Jamón/Ham.....2.25

Mixto.....2.75

Club.....5.50

Doble jamón, queso, tocino, lechuga, tomate

Double ham, double cheese, bacon lettuce, tomato

Hamburguesa..... 3.50

Hamburguesa con queso..... 4.00

Hamburguesa Deluxe..... 5.50

Carne, lechuga tomate, bacon y papas fritas.

Meat, lettuce, tomato, bacon and french fries and cheese.

ENSALADAS/ SALADS

DE LA HUERTA.....5.00

Lechuga, tomate, huevo, aceitunas espárragos y atún

Lettuce, tomato, boiled egg, olives, asparagus and tuna fish

NICOISE..... 5.00

Lechuga, tomate, jamón york, queso Aceitunas.

Lettuce, tomato, ham, cheese, olives.

VASCA.....6.50

Lechuga, pimientos asados, Queso de cabra, nueces con aceite de modena

Lettuce, smoked peppers, goat cheese Walnuts in Modena oil

DEL MAR..... 7.00

Lechuga, tomate, cangrejo, camarón

Lettuce, tomato, crac, shrimp.

ENSALADA CESAR 7.00

Lechuga romana, queso roquefort, pollo a la plancha. Anchoas, queso parmesano, huevo duro, crotones con salsa vinagreta.

Romaine lettuce, Roquefort cheese, grilled chicken. Anchovies, Parmesan cheese, egg, croutons with vinaigrette

ENTRADAS/ HORS D’OEUVRE

LOCRO DE PAPAS.....3.50

Potatoes and cheese Ecuadorian .Cream with avocado.

CREMA DE ESPINACAS.....3.50

Spinach cream

CREMA PARMATIERE.....3.50

Patata, zanahoria

Potatoes, carrots

CREMA DE CHAMPIÑONES.....3.50

Mushrooms cream

CREMA DE ESPARRAGOS.....3.50

Asparagus cream

CEVICHE DE CAMARON..... 6.00

PLATOS FUERTES/MAIN DISHES

PASTAS

SPAGHETTI BOLOGNESA	6.00
SPAGHETTI CARBONARA	6.00
SPAGHETTI VEGETARIANO	6.00
SPAGHETTI AL PESTO	6.00
SPAGHETTI CON CAMARONES	7.00
TAGLIATELLE SALMON	7.00
RAVIOLI ESPINACA	6.00

CARNES

LOMO FINO A LA PIMIENTA	9.00
<i>Sirloin in pepper sauce</i>	
LOMO FINO EN SALSA CHAMPIÑONES	9.00
<i>Sirloin in mushroom sauce</i>	
CHURRASCO	9.00
<i>Creole style beef topped with fried, eggs and French fries.</i>	
POLLO CORDON BLUE	8.00
<i>Chicken breast with ham and cheese</i>	
ALBONDIGAS EN TOMATE	6.50
<i>Meat balls in tomato sauce</i>	
FILET MIGNON	9.00
LOMO FINO A LA PLANCHA EN SALSA BEARNAISE	9.00
<i>Grilled sirloin in béarnaise sauce</i>	

PESCADOS

CORVINA ROMANA/BREADED SEA BASS.....8.00

CORVINA A LA PLANCHA EN SALSA BERNAISE.....8.00

Breaded sea bass in béarnaise sauce

CORVINA EN SALSA DE CAMARONES.....9.00

Sea Bass in shrimp sauce

CORVINA A LA PLANCHA A LAS FINAS HIERBAS.....8.00

Herb grilled sea Bass

TRUCHA A LA NAVARRA.....7.00

Trout filled with Serrano ham

SALMON AL ENELDO.....10.00

Herbs Salmon

PAELLA VALENCIANA.....10.00

Solo los domingos Only Sundays

POSTRES/DESSERTS

HELADO/ ICE CREAM.....	3.50
ENSALADA DE FRUTAS/SALAD FRUIT.....	3.50
BROWNIE CON HELADO.....	3.50
TORTA CANELA/CINNAMON CAKE.....	2.75
DULCE BABACO.....	2.75
CREMA CATALANA/CREME BRULEE.....	3.85
CREPE MONT – BLANC.....	4.50
CREPE DE UVAS Y PIÑA	4.00
CREPE BIARRITZ.....	5.00
CREPE SUZETTE.....	5.00
CREPE NUTELLA.....	3.50
CREPE AZUCAR.....	2.50
CREPE CHOCOLATE Y CHANTILLY.....	3.00
BANANA SPLIT.....	4.00

BEBIDAS/BEVERAGES

Espresso.....	1.25
Tinto.....	1.25
Café con leche.....	1.50
Cappuccino.....	1.75
Chocolate.....	1.50
Chocolate español.....	2.50
Milkshake.....	2.50
Te/infusiones.....	1.50
Carajillo/brandy with coffee.....	3.00
Gaseosas/sofá drinks.....	1.00
Diet, zero, coke.....	1.50
Jugos/natural juices.....	1.50
Te helado/ice tea.....	1.50
Agua/water.....	1.00
Cerveza grande pilsener/Brahma	2.00
Cerveza pequeña pilsener/Brahma.....	1.50
Heineken.....	3.00
Corona.....	3.00
Kalimotxo/coca cola &vino.....	3.00
Clara/sprite& beer.....	3.00
Copa de vino de la casa	3.00
Jarra de sangria.....	14.00
Jarra de vino/pitcher of wine.....	12.00

LICORES/ SPIRITS

<i>JB Whisky.....</i>	<i>4.50</i>
<i>Johnny Walker red.....</i>	<i>5.50</i>
<i>Johnny walker black... ..</i>	<i>6.50</i>
<i>Jack Daniels.....</i>	<i>6.00</i>
<i>Ron Bacardi.....</i>	<i>4.00</i>
<i>Gin beefeater/Gordon's.....</i>	<i>5.00</i>
<i>Vodka wyborowa.....</i>	<i>.3.50</i>
<i>Vodka absolute.....</i>	<i>4.50</i>
<i>Cognac Hennessy v.s.....</i>	<i>8.00</i>
<i>Brandy duque de alba.....</i>	<i>10.00</i>
<i>Brandy Soberano.....</i>	<i>3.50</i>
<i>Brandy Torres 5.....</i>	<i>5.00</i>
<i>Baileys.....</i>	<i>6.00</i>
<i>Chinchon.....</i>	<i>4.00</i>
<i>Campari.....</i>	<i>4.00</i>
<i>Jerez.....</i>	<i>4.00</i>
<i>Amaretto Di Saronno.....</i>	<i>6.00</i>
<i>Cinzano.....</i>	<i>3.50</i>
<i>Tequila José Cuervo</i>	<i>4.00</i>
<i>Cointreau</i>	<i>5.00</i>
<i>Grappa</i>	<i>4.00</i>

COCKTAILS

<i>Pink lady</i>	4.50
<i>Dry martini</i>	4.50
<i>Bloody Mary</i>	4.50
<i>Tequila sunrise</i>	4.50
<i>Margarita</i>	4.50
<i>Tom Collins</i>	4.50
<i>Caipirinha</i>	4.50
<i>Destornillador</i>	4.50
<i>Pisco sour</i>	4.50
<i>Blue lagoon</i>	4.50
<i>Alexander</i>	4.50
<i>Grasshopper</i>	4.50
<i>Bikini</i>	4.50
<i>Canelazo</i>	2.50