



NUESTROS APERITIVOS

Boquerones en vinagre caseros con olivas <i>Seitons en vinagre casolans amb olives</i>	3,90
Piparras vascas en vinagre con surtido de olivas <i>"Piparras" bitxo basc en vinagre amb assortiment d'olives</i>	2,90
Gilda de anchoa de la casa, con su piparra y pimiento del piquillo <i>Gilda d'anxova de la casa, amb la seva piparra, i pebrot del piquillo</i>	3,25
Surtido especial de olivas aliñadas <i>Barreja especial d'olives alinyades</i>	2,25
Nuestras clásicas patatas paja fritas <i>Les nostres patates palla fregides</i>	3,50
Montadito de chistorra de Navarra con pimiento del Padrón <i>Barqueta de xistorra de Navarra amb pebrot del Padrón</i>	2,90

Y ACOMPAÑAMIENTO

Vermut casero Rosàs de Reus receta tradicional	3,25
Vermut negro Cinzano	3,25
Vermut blanco Morro Fi de Reus receta tradicional	3,25
Vermut blanco Maritini	3,25
Copa de cerveza Moritz	2,75
Cerveza Moritz Epidor Mediana	3,00
Ciao bitter sin alcohol	2,75
Campari	2,75
Copa de vino Blanco o rosado Fortius Navarra	3,00
Zurito de vino Txakoli	2,75
Vino Fino La Ina	2,75
Copa de vino blanco Verdejo Marqués de Irún	3,50
Copa de vino tinto Ramón Bilbao	4,50

Boquerones en vinagre con olivas + Vermouth Casero 3,75

Pincho de chistorra con pimiento del Padrón + Caña 3,90

Gilda de anchoa + Txakoli 5,00



SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR
con descuento del 10% sobre el precio indicado

TAPAS Y OTROS CAPRICHOS PARA PICAR

Anchoas de Santoña y pan de coca tostado con tomate (4 ó 8 filetes) <i>Anxoves de Santoña i pa de coca torrat amb tomàquet</i>	8,00/16,00
Jamón ibérico de bellota y pan de coca tostado con tomate (50/100 gr) <i>Pernil ibèric de gla i pa de coca torrat amb tomàquet</i>	10,00/20,00
Ensaladilla rusa de la casa con anchoa y olivas <i>Saltat de pebrots del piquillo, xoriço de la Rioja i allet</i>	5,50
Brocheta de champiñón y gambas a la plancha con cebolla caramelizada <i>Broqueta de xampinyó i gambes a la planxa amb ceba caramel·litzada</i>	4,75
Montadito de cogollito con vinagreta de verduritas, cherry y anchoa <i>Barqueta de cabdell amb vinagreta de verduretes, xerri i anxova</i>	3,85
Contraste Pimientos del piquillo con anchoas de Santoña (4 pimientos+4 filetes) <i>Contrast de pebrots del piquillo amb anxoves de Santoña</i>	9,75
Pimientos del Padrón fritos y con sal Maldón <i>Pebrots del Padró fregits i amb sal Maldón</i>	6,50
Buñuelos de bacalao caseros (5 buñuelos) <i>Bunyols de bacallà casolans (5 bunyols)</i>	7,90
Croqueta casera tamaño XL de pollo o de bacalao o de setas, por unidades a escoger <i>Croqueta casolana tamany XL de pollastre o bacallà o bolets, per unitats a escollir</i>	1,75/ud.
Croqueta casera tamaño XL melosa de gambas o de jamón ibérico <i>Croqueta casolana tamany XL melosa de gambes o de pernil ibèric</i>	2,00/ud.
Surtido de croquetas caseras (6 unid.) de bacalao, setas y pollo <i>Assortit de croquetes casolanes (6 unitats) de bacallà, setes i pollastre</i>	9,50
Calamares a la romana al estilo tradicional con mayonesa (platillo/ración) <i>Calamars a la romana a la manera de sempre con maionesa</i>	9,00/18,00

PARA ACOMPAÑAR

Pan de coca tostado con tomate de colgar 3,75

Nuestras clásicas patatas paja fritas 3,90



NUESTROS ENTRANTES

Rovellons medallón a la plancha con ajo y perejil	16,00
Timbal de esqueixada con olivada y fondo de tomate natural	11,75
Pochas con almejas de Galicia	12,95
Berenjena blanca dulce en tempura con salsa romesco	8,00

Caparrones a la riojana (alubias pintas de Logroño), estofadas y servidas con sus sacramentos y guindillita (platillo/ración)
7,50/12,00

Pimientos del piquillo rellenos de pescado y gratinados (2 / 4 pimientos)
7,25/ 12,50

	Platillo/Ración
Revoltillo de setas de cardo y colas de gambas <i>Remenat de Girgoles i cues de gambes</i>	7,25/12,00
Revoltillo de ajetes, espárragos verdes y taquitos de jamón ibérico <i>Remenat d'alls tendres, espàrrecs verds i pernil ibèric</i>	6,00/10,00
Huevos a la riojana (huevos al plato con salsa de tomate, pimiento y chorizo) <i>Ous a la riojana (ous al plat amb salsa de tomàquet, pebrot i xoriço)</i>	9,00
Cogollitos de Tudela a la vinagreta de mostaza con nueces, virutas de queso parmesano y tomate cherry <i>Cabdells de Tudela a la vinagreta de mostassa amb, nous, encenalls de formatge parmesà i tomàquet cherry</i>	9,75
Ensalada de tomate de temporada con cebolla, atún aliño de olivada y anchoas de Santoña <i>Amanida de tomaquet de temporada amb ceba, tonyina, olivada i anxoves de Santonya</i>	12,80
Ensalada de aguacate con gambas y lecho de crudités <i>Amanida d'avocat i gambes amb llit de crudités</i>	11,80
Espaguetis con salsa clásica a escoger <i>Espaguetis amb salsa clàssica a escollir</i>	8,30



DE LA MONTAÑA

**Rabo de vaca vieja guisado al estilo tradicional con un toque de chocolate
acompañado de arroz 19,50**

**Costillitas de cabrito fritas con ajito acompañadas
de patatas paja 18,25**

Entrecot de ternera gallega a la plancha con pimientos del Padrón 19,50

**Nuestra clásica espaldita de cabrito asada al estilo del Norte
en su propio jugo con ajito y tomillo 23,75**

Las costillitas de cabrito rebozadas a la milanesa con su guarnición 18,25

El solomillo de ternera de Gerona a la salsa Café Paris tradicional 23,40
El filet de vedella de Girona a la salsa Cafè de Paris tradicional

Solomillo de ternera de Gerona a la plancha 21,80
Filet de vedella de Girona a la planxa

Escalopa de ternera a la milanesa 12,95
Escalopa de vedella a la milanesa

Los acompañamos con las patatas paja y tempura de berenjena o con pimientos del Padrón

DEL MAR

Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil 19,95

Morro de bacalao a la llauna con pochas 22,30

Cola de rape negro a la marinera con almejas 24,00

**La especialidad de la casa, las COCOCHAS de bacalao
al pil pil en su punto de picante 21,00€**

Lomo de bacalao extra a la riojana con salsa de tomate natural y pimiento del piquillo 22,30
Llom de bacallà extra a la riojana amb salsa de tomàquet natural i pebrot del piquillo

Lomo de bacalao extra al all cremat con colas de gambas 23,80
Llom de bacallà extra al all cremat amb cues de gambes

Cazuela de colas de gambas (200gr) al ajillo ligeramente picantes 19,50
Cassoleta de cues de gambes (200 gr) amb allada i una mica picants



VINOS BLANCOS

	Copa/ Botella
VINO RECOMENDADO Marqués de Irún Verdejo D.O. Rueda	3,50/15,75
D.O. Navarra Fortius BALCARLOS Viura Chardonnay y parellada	13,75
D.O. Penedès Mustillant aguja GRAMONA	14,50
Mimat GIRÓ RIBOT Muscat y malvasia	17,25
Flor de Mar MASET Chardonnay	16,75
D.O. Rueda Viña Mayor Verdejo	16,75

VINOS ROSADOS

	Copa/ Botella
VINO RECOMENDADO Cara Nord D.O. Conca de Barberà 100% Trepat	15,90
D.O. Navarra Fortius BALCARLOS Tempranillo y merlot	13,75
D.O. Penedès Mustillant aguja natural GRAMONA Syrah y merlot	14,90

VINOS TINTOS

	Copa/ Botella
VINO RECOMENDADO Viña Herminia reserva D.O. Rioja Tempranillo y garnacha	19,80
D.O. Rioja Heredad Ugarte Tempranillo y garnacha ½ botella	4,75/18,50 12,50
Ramón Bilbao Tempranillo ½ botella	4,75/18,50 12,50
D.O. Costes del Segre Castell del Remei Cabernet sauvignon y merlot	17,90
D.O. Montsant Blau CELLERS CAN BLAU Carignan y syrah	4,10/17,90
D.O. Ribera del Duero Viña Mayor Tinto fina	18/,80

CAVAS

½ botella Marta Brut Nature Reserva	14,50
UMa GIRÓ RIBOT Brut Gran Reserva	17,80
Gramona Imperial Brut Gran Reserva	27,85