

DESAYUNOS Y ALMUERZOS

de 10:00 a 12:00h

Los bocadillos

Con pan rústico untado con tomate

De embutido (jamón serrano, chorizo riojano, llangonissa, queso...)	2,50
De tortilla francesa	3,00
Bikini (pan inglés, de jamón y queso o de sobrasada y queso caliente)	3,00
De jamón ibérico de bellota	5,85
Mixtos calientes (lomo y queso o chistorra y pimiento o jamón serrano y queso)	4,75
Mixtos fríos (atún y anchoas, vegetal con huevo y atún)	4,75
De butifarra /de panceta	4,75
Tostadas + café/té	2,50

Las tortillas

Con pan con tomate y hecha al momento

De queso manchego y chistorra	4,25
De alubias y bacalao / De atún y pimientos del piquillo	5,85
De de espárragos, ajetes y jamón serrano	5,00

Esmorzars de forquilla

Huevo frito con panceta y patatas fritas	7,00
Huevos al plato con pimientos del piquillo, chorizo y fondo de salsa de tomate	8,50
Butifarra con alubias	8,75
Cazuelita de caparrones (alubias pintas estofadas)	7,50
3 Croquetas caseras con patatas fritas (pollo o bacalao o setas)	7,00
Revoltillo de ajetes, espárragos verdes y taquitos de jamón ibérico	6,00

Plato de Esmorzar de forquilla a escoger

+ Pan + Copa de vino de la casa

9,50

Consulte otros platos de la carta (callos a la riojana, guiso del día...)

-10%

TAPAS

Nuestras bravas con mayonesa y salsa picante	5.00
Jamón ibérico de bellota con pan de coca con tomate	11.00
Pimientos del piquillo salteados con chorizo	7.75
Pimientos del Padrón con sal Maldon	6.50
Buñuelos de bacalao	7.90
Montadito de chistorra de Navarra con pimiento del Padrón	2.90
Croquetas caseras	
de rustido o de setas o de bacalao	1,75€/unid.
de gambas o de jamón ibérico	2,00€/unid.
Calamares a la romana al estilo tradicional	9.00
Minibrocheta de champiñón y gambas	4.75
Pimientos del piquillo (2 piezas) rellenos de pescado y marisco gratinados	7.25

PARA ACOMPAÑAR

Pan de coca con tomate (3 trozos)	3.75
Nuestras clásicas patatas paja	3.75

APERITIVOS

Boquerones en vinagre caseros con picada de ajo y perjeji y olivas variadas	4.75
Piparras vascas en vinagre con surtido de olivas	3.20
Gilda de anchoa y piparra	3.25
Anchoas de Santoña (4 filetes con pan de coca con tomate)	8.00
Surtido de olivas aliñadas	2.25
Berberechos selección	6.50

VERMUTS Y MÁS

Vermut casero negro Rosás de Reus / Vermut negro Cinzano	3.25
Morro Fi blanco de Reus / Vermut banco Martini	3.25
Ciao bitter sin alcohol /Campari	2.75
Cerveza Moritz copa o caña	2.75/2.25
Cerveza Moritz Epidor Mediana	3.00
Cerveza sin alcohol Moritz Mediana	2.75

Vermouth casero + Boquerones en vinagre con olivas	3,90
Caña + Pincho de chistorra con pimiento del Padrón	3,90
Gilda de anchoa + Txakoli	5,00

Bebidas

Vinos por copas

Rosado de la casa Fortius Navarra	3,25
Blanco de la casa Fortius Navarra tinto	3,25
Tinto de la casa Eguren Ugarte Reinares	3,25
Marqués de Irún Vino blanco D.O. Rueda	3,75
Ramón Bilbao tinto crianza D.O. Rioja	4,50
Heredad Ugarte tinto crianza D.O. Rioja	4,50
Blau tinto D.O. Montsant	4,50
Zurito de vino Txakoli	3,50
Vino Fino La Ina	2,75
Copa de sangría	4,75
½ botella Marta Brut Nature Reserva	15,00
Zumo de naranja natural	3,50
Refresco o agua	2,75
Café /Infusiones	1,50
Café con leche	1,75