

Servicio TAKE AWAY con descuento del 10% sobre el precio indicado

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

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
Salteado de pimientos del piquillo, chorizo riojano y ajito <i>Saltat de pebrots del piquillo, xoriço de la Rioja i allet</i>	7,75
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
Croquetas caseras de pollo (4 unid.) <i>Croquetes casolanes de pollastre</i>	7,00
Surtido de croquetas caseras (6 unid.) de bacalao, setas y jabugo <i>Assortit de croquetes casolanes (6 unitats) de bacallà, setes i ibèric</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
Cazuelita de colas de gambas al ajillo picantes <i>Cassoleta de cues de gambes amb allada picants</i>	19,50
Mejillones al vapor o a la marinera <i>Musclos al vapor o a la marinera</i>	10,50

.....
**Para los más atrevidos, nuestros clásicos callos a la riojana,
ligeramente picantes 12,00**
.....

PARA ACOMPAÑAR

Pan de coca tostado con tomate de colgar	2,50
Nuestras clásicas patatas paja fritas	3,50

Nuestros entrantes CLÁSICOS

Platillo/Ración

Caparrones a la riojana (alubias pintas de Logroño estofadas, Servidas con sus sacramentos y guindillita picante)	7,50/10,00
<i>Caparrones a la riojana (mongetes vermelles de Logroño estofades, amb bitxo)</i>	
Sopa de pescado con picatostes	10,25
<i>Minestra de verdures saltades amb ou i pernil i dauets de pernil dolç</i>	
Pimientos del piquillo rellenos de pescado y gratinados (2 ó 4 pimientos)	7,25/12,50
<i>Pebrots del Piquillo farcits de peix i gratinats</i>	
Revoltillo de setas de cardo y colas de gambas	7,25/12,00
<i>Remenat de Girgoles i cues de gambes</i>	
Revoltillo de ajetes, espárragos verdes y taquitos de jamón ibérico	6,00/10,00
<i>Remenat d'alls tendres, espàrrecs verds i pernil ibèric</i>	
Huevos a la riojana (huevos al plato con salsa de tomate, pimiento y chorizo)	9,00
<i>Ous a la riojana (ous al plat amb salsa de tomàquet, pebrot i xoriço)</i>	

Entrantes de temporada, Ensaladas y Pasta

**Timbal de esqueixada con un coulis de tomate natural
y olivada 11,75**

Guisantes salteados con cebolla tierna y gambas 13,50

**Jamón ibérico de bellota y pan de coca tostado con tomate
(50/100 gr) 10,00/20,00**

Cogollitos de Tudela a la vinagreta de mostaza con nueces, <i>virutas de queso parmesano y tomate cherry</i>	9,75
<i>Cabdells de Tudela a la vinagreta de mostassa amb, nous, encenalls de formatge parmesà i tomàquet cherry</i>	
Ensalada verde con espárrago y atún	9,20
<i>Amanida verda amb espàrrec i tonyina</i>	
Ensalada de aguacate con gambas y lecho de crudités	11,80
<i>Amanida d'avocat i gambes amb llit de crudités</i>	
Espaguetis con salsa clásica a escoger	8,30
<i>Espaguetis amb salsa clàssica a escollir</i>	
Raviolis de queso de cabra e higos con aceite de trufa	10,75
<i>Raviolis de formatage de cabra amb oli de aceite de trufa</i>	

De la montaña

Rabo de buey guisado al chocolate con arroz de acompañamiento 15,80

Nuestros clásicos callos a la riojana ligeramente picantes 12,00

Costillitas de cabrito fritas con ajito acompañadas de pimiento del Padrón 18,25

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

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

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

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

Entrecot de ternera de Girona a la plancha 18,00
Entrecot de vedella de Girona a la planxa

Escalope 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 Padron**

Del mar

Sepia estofada con albóndigas 14,50

Lomo de bacalao al horno con un pil pil de pimientos del piquillo 22,30

Cola de rape a la marinera con almejas 23,00

**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*

Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil 19,95
Calamars petits de platja a la planxa amb all i julivert

Paella marinera de pescado y marisco (individual/2 personas) 17,00/31,00

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

Aikari GIRÓ RIBOT 100% Muscat 17,25

Flor de mar CHARDONNAY Maset 16,75

D.O. Rueda

Viña Mayor Verdejo 16,75

VINOS ROSADOS

VINO RECOMENDADO

Cara Nord 100% Trepat D.O. Conda de Barberà 15,90

D.O. Navarra

Fortius BALCARLOS Tempranillo y merlot 13,75

D.O. Penedès

Mustillant GRAMONA aguja natural Syrah y merlot 14,90

L'Alba MASTINELL merlot y garnacha negra 3,80/ 16,75

VINOS TINTOS

VINO RECOMENDADO

Viña Herminia reserva Tempranillo Garnacha D.O.Rioja 19,80

D.O. Rioja

*Heredad Ugarte Tempranillo y garnacha 4,25/ 17,90
½ botella 12,50*

*Ramón Bilbao Tempranillo 4,50/ 17,90
½ botella 12,50*

Ramón Bilbao reserva Tempranillo Riojana 27,35

D.O. Costes del Segre

Castell del Remei Cabernet Sauvignon y merlot 17,40

D.O. Montsant

Blau CELLERS CAN BLAU Carignan y syrah 3,90/ 17,10

D.O. Ribera del Duero

Viña Mayor Tinto fina 18,80

CAVAS

½ Marta Brut Nature Reserva 14,00

Rovellats cava de la casa Brut Nature 17,80

Llopart Brut Nature Reserva 22,50