

AIXEROTA

OPCIONES PARA COMPARTIR

VIEIRA PONZU 8 €

VIEIRA CURADA, PONZU DE FRUTA DE TEMPORADA, ALBAHACA Y CÍTRICOS.

BAO DE PASTRAMI DE PRESA IBÉRICA 14 €

PASTRAMI DE PRESA IBÉRICA, PAN BAO, MAYONESA DE AJO, NABO Y HIERBABUENA. (2 UDS.)

BAO DE ATÚN ROJO 14 €

ATÚN ROJO TEMPLADO, PAN BAO, AGUACATE, MAYONESA AHUMADA, ARENQUE Y CEBOLLETA. (2 UDS.)

MATRIMONIO VASCO ANDINO 14 €

PASTELITO DE CHOCLO, MANTEQUILLA AHUMADA, ESCABECHE Y MATRIMONIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN

COGOLLO AMAZÓNICO 8 €

COGOLLO CON HIERBAS FRESCAS, ALIÑO DE AJO FRITO Y CÍTRICOS CON GAMBA FRITA.
(2 UDS.)

CROQUETA DE CHUPE DE CARABINEROS 8 €

CROQUETA DE CARABINEROS, SALSA DE OCOPA Y LOCHE FRITO.
(2 UDS.)

EMPANADILLAS DE GAMBAS Y PUERRO 8 €

MINI EMPANADAS DE AJÍ DE GAMBAS, PUERRO Y MOZZARELLA.
(4 UDS.)

TORTILLA TRUFADA 12 €

DE HUEVOS CAMPEROS EUSKO LABEL TRUFADOS, YEMA CURADA Y CECINA KOBE.

BROCHETA DE PULPO Y PAPADA IBÉRICA 16 €

DADOS DE PULPO Y PAPADA, SALSA ANTICUCHERA, PARMENTIER Y QUINUA CRUJIENTE.

BROCHETA DE SOLOMILLO DE VACA Y PIQUILLOS 16 €

SOLOMILLO DE VACA NACIONAL, PIMIENTOS DE PIQUILLO, SALSA ANTICUCHERA, PARMENTIER Y QUINUA

CÓCTELES

PISCO SOUR 18 €

EL CLÁSICO PERUANO DE PISCO, LIMÓN Y CLARA DE HUEVO. UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE ACIDEZ, DULZURA Y UN TOQUE AMARGO, CORONADO CON SU ICÓNICA ESPUMA BLANCA.

AIXERROTA 18 €

CREACIÓN DE LA CASA. PACHARÁN NAVARRO BAINES, LICOR DE NARANJA Y CÍTRICOS FRESCOS, REALZADOS CON UN TOQUE DE SAL Y BITTER DE NARANJA. UN CÓCTEL EQUILIBRADO Y AROMÁTICO, CON FINAL ESPECIADO.

NEGRONI 16 €

CLÁSICO ITALIANO DE GINEBRA, VERMOUTH ROJO Y CAMPARI. INTENSO Y AROMÁTICO, CON EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE AMARGOR Y DULZURA, SERVIDO CON HIELO Y UNA RODAJA DE NARANJA.

PIÑA COLADA 16 €

RON BLANCO, CREMA DE COCO Y JUGO DE PIÑA EN UNA MEZCLA CREMOSA Y REFRESCANTE. EL SABOR DEL TRÓPICO EN SU FORMA MÁS CLÁSICA.

WHISKY SOUR 16 €

WHISKY, LIMÓN Y CLARA DE HUEVO EN ARMONÍA PERFECTA. UN CÓCTEL INTENSO Y ELEGANTE, ENTRE LO DULCE Y LO ÁCIDO.

DRY MARTINI 16 €

LA ESENCIA DE LA SOFISTICACIÓN. GINEBRA Y VERMOUTH SECO, SERVIDO CON ACEITUNA O TWIST DE LIMÓN. SECO, AROMÁTICO Y ATEMPORAL.

SAN FRANCISCO 14 €

CÓCTEL SIN ALCOHOL DE ZUMOS NATURALES —NARANJA, PIÑA, LIMÓN Y UN TOQUE DE GRANADINA—. REFRESCANTE, AFRUTADO Y VIBRANTE, IDEAL PARA QUIENES PREFIEREN UNA OPCIÓN LIGERA Y COLORIDA.



QUESOS

TABLA DE QUESOS 14–28€

TABLA DE QUESOS CURADOS Y FRESCOS, SELECCIONADA ENTRE PEQUEÑOS PRODUCTORES. TEXTURAS Y SABORES PENSADOS PARA MARIDAR Y ACOMPAÑAR LA MESA; PIDE LA DEGUSTACIÓN Y PRUEBA VARIAS COMBINACIONES. (100 GR)

JAMÓN

JAMÓN 100% BELLOTA 30€

PRECIO 100GR

ENLATADOS

MARCA PEPERETES

BERBERECHOS 25€

NAVAJAS FINISTERRE 20€

MEJILLONES EN ESCABECHE 16€

CHIPIRONES EN SU TINTA 13€

ZAMBURIÑAS A LA GALLEGA 16€

PERCEBES DE LAS RÍAS GALLEGAS 21€

SE LLEVA A CABO LA CONGELACIÓN PREVIA DEL PESCADO QUE VA A SER CONSUMIDO EN CRUDO O SEMICRUDO, EN CUMPLIMIENTO CON EL REAL DECRETO 1420/2006, DE 1 DE DICIEMBRE, SOBRE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS. SE ENCUENTRA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO EU 1169/2011. LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10% DE IVA. SERVICIO DE PAN 3,50€.

ALÉRGENOS

	APIO	GLUTEN	CRUSTÁCEO	MOLUSCO	PESCADO	HUEVOS	ALTRAMUZ	LÁCTEOS	MOSTAZA	FRUTOS SECOS	CACAHUETES	SÉSAMO	SOJA	SULFITOS	CRUDO	SEAFOOD	ALCOHOL	VEGETARIANO	VEGANO
OSTRA NATURAL																			
OSTRA YUZU MANZANA																			
TARTAR DE PESCA DEL DIA Y TAMAL DE QUIMUA																			
BAO DE PASTRAMI DE PRESA IBÉRICA																			
BAO DE ATÚN ROJO																			
COGOLLO AMAZONICO																			
BROCHETA DE PULPO Y PAPADA IBERICA																			
CROQUETA DE CHUPE DE CARABINEROS																			
EMPANADILLA DE GAMBAS Y PUERRO																			
TORTILLA TRUFADA																			
BROCHETA DE SOLOMILLO Y PIQUILLOS																			
CONCHITAS FRESH																			
PASTELITO DE CHOCLO Y MATROMONIO																			
TARTAR DE CARABINEROS Y GORGONZOLA																			
VIERA COLIFLOR Y SALSA VERDE AL LEMON GRASS																			
CAUSA DE BOGAVANTE Y KIMCHI DE AJI AMARILLO																			
TACOS DE CAMARONES MELCOCHA Y FURIKAKE																			

CONTIENE TRAZAS

CONTIENE EL ALÉRGENO