

Los Pintxos

Pintxo de charcuteria / Les charcuteries de Pintxo	8
Nuestra ensalada mixta / Notre salade mixte **	6
Ensalada de queso halloumi parrillado, chorizo y piñones / Salade de fromage halloumi grillé, roquette, chorizo et noix de pin	7
Ensalada de pulpo con chips / Salade de pieuvre avec oignons marinés au citron et chips de pommes de terre	10
Tartar de remolacha, salmón ahumado y queso feta / Tartare de betterave jaune au saumon fumé et fromage feta *	7
Tartar de salmón del río Bidasoa / Tartare aux deux saumons *	7
Sardina marinada / Filets frais de sardine marinée **	5
Terrina de foie gras con su cebolla confitada / Torchon de foie gras au confit d'oignon **	9
Tartar de pato ahumado / Tartare de canard fumé **	7
Carpaccio de res con queso manchego / Carpaccio de bœuf avec fromage manchego *	6
La sopa de inspiración del momento / Soupe inspirée du moment **	6
Piquillo relleno de cangrejo y camarones / Piquillo farci de crabe et crevettes avec une bisque de crustacés *	8
Ostras tempurizadas en cama de puré de coliflor y tocino ahumado / Huîtres tempura, servies sur une purée de chou-fleur aux lardons et micro pousses	7
Revuelto de bacalao / Œufs brouillés à la morue *	5
Txori-pulpo / Chorizo et pieuvre sur oignons rouges marinés au citron et purée de pois chiches a l'encre de seiche *	8
Bacalao en salsa virgen / Filet de morue noire avec sauce vierge *	9
Vieiras en salsa de tocineta / Pétoncles poelés sur crème de bacon à l'érable *	7
Calamares fritos / Calmars frits	8
Nuestra tortilla de patata y bacalao desalado con mayonesa al chipotle / Tortilla de pomme de terre et morue frite, avec aioli au chipotle	7
Langostinos a la gitana / Crevettes à l'ail sur une sauce aux poivrons rôtis marinés *	7
Cola de langosta a la parilla / Queue d' homard grillée **	13
Mejillones en salsa de jamón Serrano / Moules au à la crème avec jambon Serrano *	8
Higo relleno de jamón serrano y queso mahon / Figue farcie de jambon serrano et fromage mahon *	6
Dúo de quesos españoles / Duo de fromages espagnols **	10
Ravioles con molleja de pato de nuestro caserío / Raviolis au fromage de chèvre dans une sauce de gésiers de canard	6



Pintxo de carrillera en salsa de Rioja / Bajoue de boeuf braisée à la riojana	6
Foie gras à la plancha / Foie gras poêlé sur un lit de lentilles avec sa réduction de xérès de vin rouge au jus d'échalote *	11
Morcilla de Burgos / Boudin aux pommes	5
Pato laqueado a nuestra manera / Canard fumé laqué au sirop d'érable	8
Pintxo de puerco marinado en especias sobre un puré de apionabo / Pintxo de porc mariné aux cinq épices, servi sur épinards sautés et purée de céleri-rave **	7
Costilla de bison en su salsa barbecue / Côtes levées de bison , sauce barbecue maison et salade de quinoa *	11
Chuletita de ciervo en costra de pistachos / Carré de cerf en croûte de pistaches	11



Los Platos

Bacalao negro en salsa virgen / Morue noire avec sauce vierge *	27
Carrillera en salsa de Rioja / Bajoue de boeuf braisée à la riojana	26
Magret de pato en risotto al pecaçor / Aiguillettes de magret de canard avec risotto au safran **	24
Fabaça a la asturiana / Cassoulet d'inspiration d'Asturies	27
Filete de res con queso de cabra gratinado / Filet de boeuf recouvert de fromage de chèvre **	32
Cordero con cuscús y salchichas merguez / Jarret d'agneau avec couscous et saucisses merguez	32
Chuletón de res / Côte de boeuf avec légumes grillés et salade (950 gr - peut être partagé à deux 2 personnes) *	50
Plato variado de quesos españoles / Variété de fromages espagnols **	27

Menu Dégustation

Le menu comprend quatre pintxos choisi par le chef et un plat principal de votre choix (n'inclut pas la **côte de boeuf**) 38

* Sans gluten

** Ce plat peut être servi sans gluten, SVP avertir votre serveur