

DEL NOSTRE REBOST

Olives	2
Bonilla a la vista, patates fregides	3
Gilda —unidad—	2,50
Arengada	4
Moixama	4
Ovada de maruca	4
Llom de bonítol curat	4
“Sarda” en oli amb pa amb tomàquet ..	4
Seitons en vinagre naturals	4
Amanida de bacallà i tomàquet en conserva casolà ...	5
Sardina fumada	5
Ventresca de bonítol amb ceba tendra i tomàquet confitat	8
“Requeté” (verat i pebrot “del piquillo”) ..	3
Ensalada russa	4,50
“Papas aliñás” amb verat	4,50
Carxofa a la brasa	6
Carxofa a la brasa amb pernil ...	7
Truita de patates	4
Pernil de vaca rossa gallega PREMIUM	6
Xoriço de Cal Rovira	4
Pernil ibèric pur de gla de Salamanca tallat a ganivet	6
Pasamontes Oro, formatge manxego curat 12 mesos... ..	4
Xampinyons al txakoli	6
Xoriço a la sidra	5
Bacallà “ajoarriero”	6
“Callos”	6
Pa	1,50
Pa amb tomàquet	3

DOLÇOS

Carquinyolis	2
Trufes de xocolata	3

AL·LÈRGIES: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a algun membre de l'equip del restaurant

ANISAKIS: Tots els nostres peixos servits en cru han estat prèviament congelats segons normativa legal

COMBINATS

Petxines	9
Salaons i fumats	9
Embotits i formatge	12
Combinat de peix i petxines.....	12

ESCOPINYES

Escopinyes de la casa.....	5
Casa Santoña 25/35	18
Zallo 35/45	20
Serrats 30/35	23
Ramón Peña 30/35	30
Los Peperetes 30/40	45

CLOÏSSES

Cloïsses de la casa	4
Broto 16/20	40
Real Conservera Espanola (R.C.E.) 8/10.....	50

MUSCLOS

Musclos de la casa	3
Serrats 8/12	9
Tricana, picante (Portugal)	10
Zallo 8/10	11
Real Conservera Espanola (R.C.E.) 6/8.....	14
Ramón Peña 8/10.....	15

NAVALLES

Navalles de la casa.....	5
Broto 6/8	16

“ZAMBURIÑAS”

Los Peperetes	19
---------------------	----

CALAMARCETS

Los Peperetes, calamarcets en la seva tinta ..	14
--	----

ANXOVES

Zallo, anxova de barril (2 filets)	2,50
Olasagasti, en oli d'oliva (4 filets)	5
Angelachu (llauna sencera de 9 filets)	14

SARDINETES

En oli d'oliva de la casa.....	4
Lucas, en oli i llimona (Portugal)	5
Pinhais, picants (Portugal)	5
Casa Santoña, 16/22.....	7
Serrats, 16/20.....	8
Tricana, sense pell i sense espina en oli.....	9
Los Peperetes	16

VERAT

Pinhais, en tomàquet (Portugal).....	4
Pinhais, en oli picant (Portugal).....	4
Herpac, verat menut sencer en oli d'oliva.....	6
Minor, verat menut en oli d'oliva (Portugal)	7
Tricana, amb llimona (Portugal)	9
R. C. E., verat menut en oli d'oliva (Galicia) ...	10

ALTRES

Pinhais, sorell amb tomàquet (Portugal).....	5
Lola, filet de melva "canutera" D'Andalusia...	6
Minor, sorell en oli d'oliva (Portugal)	9
Tricana, sorell amb condiment (Portugal)	9
Olasagasti, ventresca de bonítol en oli d'oliva	16
Herpac, tarantello de tonyina vermella en oli d'oliva	18
R. C. E., ovada de lluç picants	18
R. C. E., caviar blanc de "celeiro"	21



COPEs

VI NEGRE

Etxeita 2022	3,50
El de Debajo de la Escalera 2021	4
Jaspí Negre 2019	3,50
Hito, Cepa 21 2021	4

VI ROSAT

Pagos de Araiz 2022	3,50
---------------------------	------

VI BLANC

Júlia Bernet Xarel·lo 2022	3,50
Talai Berri 2022	4
Menade Noso 2022	3,50
Terra de Godos 2022	3,50

CAVA

Júlia Bernet Ingènius	5
-----------------------------	---

SIDRA

Zapiain 2022	3
--------------------	---

VERMOUTH

De la casa	2,50
De la casa (Ampolla)	13
Capçanes	3,50
Martínez Lacuesta	3
Martínez Lacuesta Reserva	4

"MANZANILLA"

Elías Guzmán	3,50
--------------------	------

ESPECIALS

Pedro Ximenes	3,50
Amontillado	4
Oloroso	4
Oloroso Cream	4
Palo Cortado	4,50

CERVESA

Canya	2,95
1/2 Canya	1,70
Clara	2,95
1/2 Clara	1,70
Gerra	4,95
Daura	3,10
Bilbao Oro	3,50
Sin Alcohol	2,95

COMBINATS

Ballantine's	10
Ron Barceló	10
Bombay	10
Seagram's	10
Absolut	10
Gin 209	12

** Llistat complert de begudes i preus a disposició dels clients.*