

# ~ CARTA ~



## FRITOS

- Patatas Atatabaka. 5€
- Ferreros de Morcilla. 1,5€/unidad
- Croquetas Atabaka. 1,5€/unidad
- Calamares Tempura. 8€
- Langostinos Torpedo. 1,5€/unidad
- Fingers de pollo. 8€



## ATABAKAS

- Pisto con huevo a baja temperatura y costrones. 7,50€
- Bacalao Ajoarriero Atabaka. 10€
- Ciervo Saltus. 8€



## ENTREPANES

- Hamburguesa Km 0 con papada adobada, salsa piquillos, rúcula y queso Brié. 8€
- Tximitxanga de pollo con piperrada y mole. 7€
- Tximitxanga vegetal de mix de verduras y mole. 6€



## ENTRANTES

- Puerros con chalaca de mango y mayonesa de Huacatay. 10€
- Carpaccio de txuleta con aceite de trufa, parmesano, alcaparra frita y rúcula. 12€
- Tabla de embutidos de jabalí. 14€
- Kau-Sal (medalla de bronce 2019). Causa limeña, verduras escabechadas, sardina ahumada y patacón. 14€
- Ensalada de bacalao, manzana asada y aliño de avellana. 12€
- Ensalada vegana. 12€



## CARNES

- Carrilleras de ternera y boniato. 16€
- Costilla a baja temperatura, ensalada de mango picante con patata fondant y salsa barbacoa casera. 15€
- Jarrete de cordero con su jugo y ensalada de sarraceno. 18€
- Txuleton de vaca vieja frisona. 45€/Kg.
  - Con patatas. +3€
  - Con pikillos. +5€



## PESCADOS

- Bacalao club ranero. 19€
- Tataki de atún con ensalada de wakame y encurtidos. 16€
- Txipirones rellenos y crema de trigueros. 16€
- Pulpo con kimchie y miel & patoli. 18€



## POSTRES

- Brownie de chocolate con su helado. 6€
- Torrija de brioche. 6€
- Piña Thai, Galleta especiada y su helado. 7€
- Yogurt de Etxarri 3€
- Helado de Idiazabal, reducción de nuestro patxarán, nuez y membrillo 6€



•Cesta de pan

2€