



PINTXO BEROAK
PINTXOS CALIENTES
PINTXOS CHAUDES
HOT PINTXOS



Temperatura baxuan egindako arraultza, onddo, pataten aparra eta urdaiazpiko iberiko kurruskariarekin 5,8€

Huevo a baja temperatura con hongos, espuma de patata y crujiente de jamón ibérico

Oeuf basse température aux champignons, mousse de pomme de terre et jambon ibérique croustillant
Low temperature egg with mushrooms, potato foam and crispy Iberian ham



Bakailao arroka gabardina erara pil-pil emultsioarekin 4,9 €

Roca de bacalao a la gabardina con emulsión de pil-pil

Roche de morue frite avec emulsion de pil-pil
Fried cod fish with pil-pil emulsion



Bakailaoz beteriko piperra txapiroï tinta saltsan 4,5€

Pimiento relleno de bacalao sobre tinta de txipirón

Poivron farci de morue et sauce à l'encre de calamar
Cod Stuffed pepper on txipiron ink black sauce



Islandiako bakailao-takoa pil-pil emultsioarekin 6 €

Taco de bacalao de Islandia con emulsión de pil-pil

Taco de morue Islandais avec émulsion de pil-pil
Iceland cod fish taco with pil-pil emulsion



Txerri sukalki 5,8 €

Sukalki (guiso de carne de cerdo ibérico con patatas)

Ragoût de viande basque typique avec pommes de terre
Typical basque meat stew with potatoes



Bakailao eta ganbak brotxetan amerikar saltsarekin 6 €

Brocheta de bacalao y gambas con salsa americana

Brochette de morue et crevettes à la sauce américaine
Cod and prawn skewer with american sauce



Perretxikoa gambarekin eta baratxuri frijituarekin 4,5 €

Brocheta de Champi con gamba plancha y aceite de perejil

Champignons avec crevette et ail frit
Mushroom with shrimp and fried garlic



Txistorra sagardo erara 3,9 €

Brocheta de Txistorra a la sidra

Chorizo basque au cidre
Basque chorizo in cider



Vinos / Wines



ARRAUTZA
HUEVO



ARRAINA
PESCADO



KRUSTAZEOAK
CRUSTACÉOS



ESNEKIAK
LÁCTEOS



ZEREALAK
CEREALES



SULFITOAK
SULFITOS

ERRAZIOAK RACIONES PORTIONS MENU



Bakalao elaborazio guztietan "Gadus Morhua" erabiltzen dugu bere espezieko onena
En todas las elaboraciones de Bakalao utilizamos Gadus Morhua de Islandia

Bakailao tortila 17 €

Tortilla de bacalao tradicional

Omelette traditionnelle à la morue

Traditional cod fish omelette



Urdaiazpiko edo perretxiko krocketak errazio (6unid) 12 €

Ración de croquetas de jamón o de hongos

Portion de croquettes de jambon ou de cêpes (6unid)

Portion of ham mushroom croquettes



Bakailao kokotxak arrautzazuak txipiroi tintaz egindako maionesarekin 22 €

kokotxas de bacalao rebozadas con mahonesa de tinta de txipirón

kokotxas de morue avec mayonnaise à l'encre de txipiron

Cod kokotxas battered with txipiron ink mayonnaise



Ezkur-urdaiazpiko iberiarra taula 23 €

Tabla de paleta Ibérica de bellota D.O Guijuelo

Table de Jambon Ibérique

Iberian Ham



Txipiroi frijituak ali-oli lima saltsarekin 18 €

Txipirones fritos con ali-oli de lima

Calamars frits avec ail-oli a la lime

Fried baby squid with ali-oli



Patata minak konfitatu eta frijituak etxeko ali-oli eta pikillo piper brava saltsarekin 9 €

Patatas bravas confitadas y fritas con ali-oli casero, y salsa brava de piquillos

Pommes de terre bravas confites et frites avec aioli maison et sauce brava de poivrons piquillos

Candied and fried bravas potatoes with homemade alioli and piquillo peppers sauce brava



1kg Txuleta piper eta patatekin 55 €

Txuleta de kilo con pimientos del padrón y patatas fritas

Txuleta 1kg avec poivrons et pommes de terre

Txuleta with peppers and potatoes



Olagarro ketua patata kremarekin eta txistorra 24 €

Pulpo ahumado con crema de patata y txistorra

Poulpe fumé à la crème de pommes de terre et txistorra

Smoked octopus with potato cream and txistorra



Bieira errak hirugihar iberiarrarekin 3 unid 14 € / 6 unid 25 €

Vieiras a la plancha con panceta ibérica

Saint-Jacques grillées au lard ibérique

Grilled scallops with ibérian bacon



Gamboiak plantxan 3 unit 12 € / 6 unit 20 €

Gambones a la plancha

Grosses crevettes grillés

Grilled prawns



Marenes de Oleron ostrak 3 unit 10 € / 6 unit 18 €

Ostras de Marenes de Oleron

Huîtres de Marenes d'Oleron

Marenes d'Oleron oysters

