



PER COMPARTIR

Croquetes de Pernil Ibèric	8
Croquetes de Txoko	8
Anxoves del Cantàbric amb vinagreta	9.8
“Ensaladilla Russa” amb ventresa i “picos”	9.5
Amanida de verds Estil Japo	10
Tomàquet de temporada amb ventresca i porro confitat	13
Tartar de salmó amb maionesa de kimchi i wasabi amb “tostas”	14
Albergínies fregides amb mel de canya	9
Aletes de pollastre “sense feina” amb maionesa de kimchi	10
Musclos a la brasa	10
Cloïsses a la Marinera	19
Cloïsses a la brasa	18
Gambes a l'allet	17
Calamars fregits amb maionesa i romesco	19
Tempura de llagostí amb maionesa de sweet chilly i salsa teriyaki	19
Calamars a la planxa amb tinta i all i oli escalivat	19

PA DE COCA AMB TOMAQUET 3.6

CISTELLA DE PA 1.5

PER ACABAR

Tataki de Tonyina a la brasa amb maionesa d'alvocat	18
Pop a la brasa amb parmentier de patata	23
Suquet de “pescadors” de bacallà amb patatetes	19
Llobarro salvatge (500 g) a la planxa o a la Donostiarra amb verduretes	24
Steak tartar amb “tostas”	18
Filet a la brasa amb patates fregides i pebrots de Padró	24
Entrecot de vaca premium “Guikar” (300g) filetejat amb patates fregides i pebrots de Padró	28

ELS NOSTRES ARROSSOS

(mínim 2 racions, preu per pers.)

Per a donar-los un millor servei, només
servim dos tipus d'arros per taula

Arròs de la Reina (verduretes i bacallà)	21
Fideuà de marisc	20
Arròs negre de cranc i navalles	22
Arròs Caldós de sèpia i galeres	22
*Arròs del “fadrí” (marisc tot peladet) (1 € de cada ració va a l'ASSOCIACIÓ ASPANIN)	23
Arròs Mariner	23
Arròs de Gambes Vermelles	24