



## PER COMPARTIR

Croquetes de Pernil Ibèric	9
Croquetes de Txoko	9
Anxoves del Cantàbric amb vinagreta	10
“Ensaladilla Russa” amb ventresa i “picós”	10
Amanida de verds Estil Japo	10
Amanida de tomàquet amb ventresca i ceba morada	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	11
Cloïsses a la Marinera	19
Cloïsses a la brasa	18
Gambes a l'allet	18
Calamars fregits amb maionesa i romesco	22
Tempura de llagostí amb maionesa de sweet chilly i salsa teriyaki	20
Calamars a la planxa amb tinta i all i oli escalivat	22

**PA DE COCA AMB TOMAQUET 3.6**

**CISTELLA DE PA 1.5**

## PER ACABAR

Tataki de Tonyina a la brasa amb maionesa d'alvocat	19
Pop a la brasa amb parmentier de patata	24
Suquet de “pescadors” de bacallà amb patatetes	20
Llobarro salvatge (500 g) a la planxa o a la Donostiarra amb verduretes	25
Steak tartar amb “tostas”	19
Filet a la brasa amb patates fregides i pebrots de Padró	25
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 vegà de verduretes	19
Arròs de la Reina (verduretes i bacallà)	21
Fideuà de marisc	22
Arròs negre de cranc i navalles	23
Arròs Caldós de sèpia i galeres	23
*Arròs del “fadrí” (marisc tot peladet) (1 € de cada ració va a l'ASSOCIACIÓ ASPANIN)	24
Arròs Mariner de marisc	24
Arròs de Gambes Vermelles	25