

<b>BARRA</b>	<b>TP</b>	<b>RACIÓN</b>
BOQUERONES EN VINAGRE	\$180	\$325
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA	\$190	\$335
MATRIMONIO	\$180	\$325
ENSALADILLA RUSA	\$100	\$165
OLIVAS ALIÑADAS		\$90

<b>TABLAS</b>	<b>TP</b>	<b>RACIÓN</b>
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GUIJUELO	(40GR) \$470	(80GR) \$810
JAMÓN SERRANO HUNGARO 24 MESES (90 GR)		\$430
TABLA DE QUESOS MANCHEGO 12 MESES (130 GR)		\$325
TABLA DE QUESOS IBERICOS (130 GR)		\$365
TABLA QUESO IDIAZABÁL	(15GR) \$55	(60GR) \$200
TABLA QUESO MURCIA AL VINO TINTO	(15GR) \$50	(60GR) \$180
		(120GR) \$370
		(120GR) \$320

## LO DE SIEMPRE

	TP	RACIÓN
CROQUETAS DE JAMÓN	\$110 (4Pzas)	\$180 (8Pzas)
PIMIENTOS DE PADRÓN		\$205
PIMIENTOS DE GERNIKA		\$205
BOQUERONES FRITOS		\$235 (10pzas)
TORTILLA DE PATATAS		\$235 (600gr)
CHISTORRA DE NAVARRA	\$120 (85gr)	\$205 (170gr)
SALTEADO DE TXITORRA CON PIMIENTOS Y PAPAS		\$235
CHORICITOS A LA SIDRA	\$150 (100gr)	\$285 (200gr)
FLOR DE ALCACHOFA CON VINAGRETA DE JAMÓN		\$195 (1pza)
FLOR DE ALCACHOFA CON SAL Y ACEITE		\$185 (1pza)
GAMBAS AL AJILLO	\$160 (75gr)	\$310 (150gr)
GAMBAS AL AJILLO CON JUDIONES	\$160 (90gr)	\$310 (180gr)
MORCILLA BURGOS		\$255 (120gr)
MORCILLA DE ARROZ		\$175 (120gr)
CALAMAR A LA PLANCHA		\$270 (250gr)
CALAMARES ANDLUZA		\$270 (250gr)
PULPO GALLEGA		\$505 (250gr)
PULPO A LA PLANCHA		\$345 (200gr)

## ENSALADAS

	TP	RACIÓN
TOMATES ALIÑADOS HEIRLOOM	\$70	\$115
BONITO CON COGOLLOS DE TUDELA Y PIMIENTO ASADO		\$310
ESCALIVADA		\$155
ESCALIVADA CON BOQUERON O ANCHOA		\$305

**LO DE LA ABUELA**

	<b>TP</b>	<b>RACIÓN</b>
LENTEJAS (380GR)		\$185
CALLOS A LA MADRILEÑA (380GR)	\$120	\$225
ALBONDIGAS		\$215

**EXTRAS**

	<b>RACIÓN</b>
SALSA ALLI I OLI	\$45
SALSA BRAVA	\$45
MAYONESA CASERA	\$45

**CARNES**

	<b>RACIÓN</b>
CARRILLERA ESTOFADA CON PAPAS FRITAS (200GR)	\$300
LECHON CONFITADO (150GR)	\$380
POLLO AL AJILLO (160 GR)	\$190
SOLOMILLO CABRALES (200 GR)	\$395
SOLOMILLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS (200 GR)	\$395
SECRETO IBERICO (200 GR)	\$395
TXULETON (1,050 GR) CON PAPAS FRITAS	\$2000
CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO	\$2110

**PESCADOS Y MARISCOS**

**MIRA LA PIZARRA**

**PAPAS**

	<b>RACIÓN</b>
BRAVAS	\$185
HUEVOS ROTOS	\$125
HUEVOS ROTOS CON JAMON IBERICO DE BELLOTA	\$395
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN SERRANO	\$265
HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA	\$185
HUEVOS ROTOS CON TXISTORRA	\$240

PAN CRISTAL	\$100
-------------	-------

**PANERA EXTRA**

1RA PANERA	\$00
PAN EXTRA	\$40

**MONTADITOS**

	<b>PIEZA</b>
QUESO CREMA, SALMON	\$120
PIMIENTO ASADO CON BOQUERÓN	\$110
BRIE CON MERMELADA DE CEBOLLA ROJA	\$105
SOLOMILLO CON BRIE	\$145
SOLOMILLO CON CEBOLLA POCHADA	\$140
LOMO ADOBADO CON QUESO	\$100
FOIE A LA PLANCHA	\$140
CHORIZO A LA SIDRA	\$95
MORCILLA CON PIMIENTO DE PADRÓN	\$100
SOBRASADA CON MIEL O QUESO	\$100
JAMON IBERICO DE BELLOTA CON PA AMB TOMÁQUET	\$145

**PULGUITAS**

	<b>PIEZA</b>
JAMON IBERICO DE BELLOTA CON PA AMB TOMÁQUET	\$145
JAMÓN SERRANO CON PA AMB TOMÁQUET	\$130
SOLOMILLO CON QUESO BRIE Y CEBOLLA POCHADA	\$160
SOBRASADA CON QUESO Y MIEL	\$100
BONITO CON GUINDILLA	\$155
BONITO CON ANCHOA	\$160

**POSTRES**

PA AMB XOCOLATA, OLI I SAL	\$135
TORRIJA	\$135
CREMA CATALANA	\$135
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE	\$145
TARTA DE SANTIAGO	\$145
TARTA QUEMADA	\$160

**Ya viste los platillos del día?**

**Mira la pizarra**

## BEBIDAS

### CERVEZAS

ZURITO – CLARA/ OSCURA	\$55
CAÑA - CLARA/ OSCURA	\$75
TARRO - CLARA/ OSCURA	\$110
MAHOU BARRIL ZURITO	\$60
MAHOU BARRIL CAÑA	\$115
MAHOU BARRIL TARRO	\$220
SANS 0.0	\$110
XAMPU	\$75
ESTRELLA GALICIA	\$105
MAESTRA DUNKEL	\$130
1906	\$130

### BEBIDAS JALEO

	VASO	JARRA
TINTO DE VERANO	\$105	\$340
SANGRIA	\$105	\$340
CALIMOCHO	\$105	\$340
REBUJITO	\$135	

### APERITIVOS

	VASO
VERMUT YZAGUIRRE	\$225
VERMUT 2PM	\$225
APEROL SPRITZ	\$225
CAMPARI	\$155
OLOROSO	\$155

**COCTELERIA JALEO**

<b>MULE</b>	\$205
Mezcal, pepino, jugo de limón, jarabe natural, refresco de limón y escarchado con sal.	
<b>COLA DE ALACRAN</b>	\$205
Mezcal, Piña natural macerada, jugo de limón, jarabe natural, refresco de limón y un toque de Tajín.	
<b>PASSION</b>	\$205
Mezcal, frutos rojos (fresa, zarzamora y frambuesa), jugo de limón, granadina y refresco de limón.	
<b>XCU</b>	\$205
Mezcal, jengibre, jugo de limón, jarabe natural y refresco de limón.	
<b>GIN-TONIC CITRICOS</b>	\$205
Ginebra, twist de naranja, limón amarillo, limón verde y agua quina.	
<b>GIN-TONIC FRUTPOS ROJOS</b>	\$205
Ginebra, frutos rojos macerados (fresa, zarzamora y frambuesa) y agua quina.	
<b>SALMONCITO</b>	\$205
Ginebra, campari, jugo de toronja, agua quina y una rodaja de toronja.	
<b>ORUJO TONIC</b>	\$205
Orujo de hierbas, manzanilla solear, twist de toronja y agua quina	
<b>AGUA DE VALENCIA</b>	\$200
Vodka, ginebra, jugo de naranja y un toque de cava.	
<b>PACHARAN JALEO</b>	\$200
Pacharán, jugo de naranja, azúcar y un toque de cava.	

**AGUAS – REFRESCOS**

VICHY CATALAN 500ML	\$125
VICHY CATALAN 300ML	\$105
TOPO CHICO	\$65
AGUA MINERAL	\$65
AGUA NATURAL	\$65
LIMONADA	\$70
NARANJADA	\$70
REFRESCOS	\$75

**BEBIDAS CALIENTES**

EXPRESS	\$65
EXPRESS DOBLE	\$120
CORTADO	\$70
AMERICANO	\$75
CAPUCHINO	\$75
LATTE	\$75
BARRAQUITO	\$160
CARAJILLO CASA	\$160
CARAJILLO (EXPRESO - LICOR 43)	\$190
TE	\$60

**LICORES – 2 OZ**

ANIS LAS CADENAS	\$160
ANIS ASTURIANAS	\$165
PACHARAN BAINES	\$185
ORUJO DE HIERVAS	\$155