



PINTXOS FREDS

PINTXOS COLD

1. GILDA Seitó, "guindilles" d'Ibarra i olives. Anchovy, Ibarra chillies and olives.	1,75
2. ONDARRETA Banderilla de mozzarella, cherry i olives amb oli d'alfàbrega. Mozzarella skewer with cherry tomato and olives with basil oil.	1,95
3. TRUITA Trita de patates. Spanish omelette.	1,95
4. DONOSTI Salmó fumat amb crema de formatge i poma a l'anet. Smoked salmon with cream cheese and apple dill.	1,95
5. FRANCÈS Croissant farcit de cranc i pernil ibèric. Croissant stuffed with crab and acorn-fed iberian ham.	2,25
6. GERNIKA Amanida de cranc i maionesa. Crab salad and mayonnaise.	1,95
7. TXIKI Amanida de tonyina i seitó. Anchovy with tuna.	1,95
8. POP Broqueta de pop en vinagreta. Octopus skewer in vinaigrette.	2,25
9. SAN FERMIN Olives gegants farcides de formatge i tomàquet sec. Queen olive with cheese stuffed and dried tomato.	2,25
10. ANOETA Pintxo d'amanida de salmó i pernil dolç. Salmon salad and ham.	1,95

PINTXOS CALENTS

PINTXOS HOT

11. TUDELA Broqueta de verdures a la planxa amb salsa romesco. Grilled vegetables Brochette with romesco.	1,95
12. VIZCAYA Formatge de cabra, confitura de tomàquet i reducció de Pedro Ximenez. Goat cheese, tomato jam and Pedro Ximenez reduction.	1,95
13. IRATI Bikini d'espàrrecs verds i camembert. Green asparagus sandwich and camembert.	2,25
14. URRUTIA Bikini de brie trufado, xampinyons i ruca. Truffled brie sandwich, mushrooms and rocket.	2,25
15. ARANTXA Gambes, beicon i xampinyó a la planxa. Prawns, bacon and grilled mushrooms.	2,25
16. MALLORCA Sobrassada, toc de mel i ou de guatlla. Spicy spread chorizo, with honey and quail egg.	1,95
17. IGUELDO Broqueta de pop amb patata i oli de "pimentón". Octopus Brochette with potatoes and paprika oil.	2,25
18. TOLOSA Mini hamburguesa de vedella amb mostassa. Mini beef burger with mustard.	2,25
19. XISTORRA Xistorra amb formatge fos. Chistorra sausage with melted cheese.	2,55
20. FOIE Foie a la planxa amb poma en compota. Grilled foie with apple compote.	2,95