

WEINKARTE
CARTA DE VINOS

WEIßWEINE

BLANCOS SIN IVA

Mar de Frades albariño	18,00
Martín Códax albariño	15,00
Lagar de Cervera albariño	15,00
Terras Gauda albariño	18,00
Txakoli	14,00
Mantel Sauvignon	15,00
Valdesil (Godello)	17,00
Jose Pariente (Verdejo)	15,00
Dominio Berzal	14,00
Luis Cañas (Barrica)	15,00

CHAMPAGNE, CAVA, APFELWEIN

CHAMPAÑA, CAVAS, SIDRA

Bollinger	50,00
Moët-Chandon	40,00
Mumm	36,00
Juvé Camps brut nature	21,00
Sumarroca brut	15,00
Agustí Torello (Barrica)	24,00
Imperial de Gramona	24,00
Raventos de nit Rosse	20,00

ROSÉWEINE

CLAROS

Marqués de Cáceres	11,00
Lambrusco	11,00
Mateus aguja	11,00
Cresta Rosa aguja	11,00
Castillo de Monjardin	11,00
Clarete rioja Mi Villa	8,00

ROTWEINE

TINTOS

Puntido	39,00
Manuel Quintano	28,00
Valserrano – Montevejo	30,00
Contino reserva	27,00
Les Terrasses (Priorat- Palacios)	32,00
Angeles de Amaren	21,00
Imperial reserva	27,00
Viña Ardanza reserva	24,00
Regalo	21,00
Marqués de Vargas reserva	20,00
Luis cañas reserva de la Familia	24,00
Martinet (Priorat)	26,00
Amador García (Autor)	18,00
Camins del Priorat	22,00
Cair (Ribera)	21,00
Marqués de Riscal reserva	20,00
Lur	20,00
Melquior crianza	15,00
Olagosa crianza	14,00
Solagüen reserva	16,00
Ostatu crianza	17,50
Pierola crianza	15,00
Viña Alberdi crianza	17,00
Campillo crianza	16,00
Pruno (Ribera)	16,00
Viña Ane	15,50
Valserrano crianza	15,00
Luis Cañas crianza	14,00
Viña Salceda crianza	15,00
Dominio del Berzal	14,00
Lan crianza	14,00
Ramón Bilbao crianza	14,00
Dinastía Vivanco	15,00
Marqués de Vitoria crianza	14,00
Luis Alegre	15,00
Viña Izadi crianza	14,00
Solagüen crianza	13,00
Marqués de Larra	14,00
Zinio (Garnacha)	11,00
R .	17,00
Luberri	10,00
Rioja de año	8,00



C.I.F: G-01245653
PLAZA DEL MATXETE, 4-5
01001 VITORIA-GASTEIZ
TELÉFONO : 945 13 18 21
FAX : 945 14 93 85

VORSPEISEN

SIN IVA

ENTRANTES

• Garnelen vom Blech <i>Gambas a la plancha</i>	17,00
• Gebratene Venusmuscheln <i>Almejas a la plancha</i>	17,00
• Gebratene Pilze <i>Hongos a la plancha</i>	11,50
• Bries vom Lamm <i>Litiruelas</i>	11,00
• Frittierte kleine Sepias <i>Txopitos fritos</i>	11,00
• Rührei mit Pilzen <i>Revuelto de hongos</i>	9,50
• Salat mit Ziegenkäse und Rinderbäckche <i>Ensalada de queso de cabra a la plancha con carrilleras</i>	15,00
• Anschovis in Öl <i>Antxoas en aceite</i>	13,00
• Sardellen mit "Piquillo" Paprika und in Öl gebratenem Knoblauch und Zwiebeln <i>Boquerones con Pimientos del piquillo y refrito</i>	8,00
• Páprika aus Gernika <i>Pimientos de Gernika.</i>	8,00
• Blubwurst mit Tomate <i>Morcilla con tomate</i>	9,00
• Jabugo Schinken <i>Jamón Jabugo</i>	20,00
• Brett mit Iberischen Wurstspezialitäten <i>Tabla de Ibérico</i>	18,50
• Iberischer Lomo <i>Lomo Ibérico</i>	18,50
• Krake auf galicische Art <i>Pulpo a la gallega</i>	13,00
• Hummersalat <i>Ensalada de bogavante</i>	17,00
• Lauwarmer Salat mit Wachtel <i>Ensalada templada de codorniz</i>	12,00
• Échale mit hausgemachter Leberpastete <i>Tarrina de Foie hecho en casa</i>	11,00
• Lauwarmer Stockfischsalat mit Gemüsepfanne pil pil <i>Ensalada templada de Bacalao con pisto al pil pil</i>	12,00
• Iberische Paprikawurst (Joselito) <i>Chorizo Ibérico (Joselito)</i>	13,00
• Bauchfleisch vom Thunfisch <i>Ventresca</i>	14,00
• Spargel <i>Espárragos</i>	9,00
• Rührei von Seeigel <i>Revuelto de Oricios</i>	11,00
• Kandierter Kartoffelsalat aus Alava mit Alioli und Miesmuscheln mit Sherry-Vinaigrette <i>Ensalada de Patata alavesa confitada con "all i oli" y Mejillones con su vinagreta al Jerez</i>	8,50
• Lauch naturel mit Vinaigrette <i>Puerros al natural con vinagreta</i>	8,00

FLEISCH
CARNES SIN IVA

• T-Bone-Steak vom Grill (Kg.) <i>Chuletón a la parrilla (Kg.)</i>	37,00
• Sehr feine Filets von Lendenstück mit frischer Leberpastete im eigenen Saft an Madeira <i>Milhojas de Solomillo con Foie fresco en su jugo al Madeira</i>	17,00
• Frische Leberpastete im eigenen Saft an Madeira mit Früchtekompott <i>Foie fresco en su jugo al Madeira con compota de frutas</i>	17,00
• Lendenstück vom Grill <i>Solomillo a la parrilla</i>	16,50
• Rinderbäckchen mit Landgemüse und Wein <i>Carrilleras con verduras del campo y vino de Cariñena</i>	15,00
• Entrecôte mit Marksauc <i>Entrecôte con salsa de tuétano</i>	16,50
• Lammkotelett vom Grill <i>Chuletillas de Cordero a la parrilla</i>	15,00
• Schwanz "Matxete" Kartoffelpüree <i>Rabo "Matxete" con puré de patatas</i>	15,00

FISCHGERICHTE
PESCADOS SIN IVA

• Steinbutt vom Grill (für zwei) <i>Rodaballo a la parrilla (para dos)</i>	laut Marktpreis
• Brasse vom Grill (für zwei) <i>Besugo a la parrilla (para dos)</i>	laut Marktpreis
• Seeteufel vom Grill <i>Rape a la parrilla</i>	laut Marktpreis
• Seebarsch <i>Lubina</i>	laut Marktpreis
• Frische kleine Tintenfische in viel Zwiebel geschmort <i>Txipirones frescos encebollados</i>	16,00
• Stockfisch confit <i>Bacalao confitado</i>	16,00

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN
POSTRES HECHOS EN CASA SIN IVA

• Mousse von Milchreis mit Käseis <i>Mousse de arroz con leche y helado de queso</i>	4,00
• Karamellpudding mit Sahne <i>Flan con nata</i>	3,60
• Schokoladentortelette <i>Tarteleta de chocolate</i>	5,00
• Süßpeise aus Eigelb und Sirup <i>Tocinillos de cielo</i>	4,50
• Hausgemachter "Goxua"- Torte <i>Goxua casero</i>	5,00
• Hausgemachter Quark <i>Cuajada casera</i>	3,60
• Käseis <i>Helado de queso</i>	4,50
• Milchreiseis <i>Helado de arroz con leche</i>	4,50
• Schokoladeneis <i>Helado de chocolate</i>	4,50
• Eis von süßer Milch <i>Helado de leche dulce</i>	4,50
• Joghurteis <i>Helado de yogur</i>	4,50
• Cava-Sorbett mit Zitrone <i>Sorbete de cava con limón</i>	3,60
• Käse aus Larrea <i>Queso de Larrea</i>	5,00
• Lauwarme Reiscrème mit Eis <i>Crema templada de arroz con helado</i>	5,00
• Käsetorte <i>Tarta de queso</i>	4,50