

## CARTE DES VINS CARTA DE VINOS

### LES VINS BLANCS

BLANCOS	SIN IVA
Mar de Frades albariño	18,00
Martin Códax albariño	15,00
Lagar de Cervera albariño	15,50
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, CIDRE

#### CHAMPAÑA, CAVAS, SIDRA

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

### LES VINS ROSÉS

#### 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
Ramon Bilbao	14,00

### LES VINS ROUGES

#### TINTOS

Puntido	39,00
Manuel Quintano	28,00
Valserrano – Monteviejo	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 Garcia (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
Marques de Larra	14,00
Solagüen crianza	13,00
R .	17,00
Zinio ( Garnacha )	11,00
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

### ENTRÉES

#### ENTRANTES

• <b>Crevettes grillées</b>	SIN IVA
<i>Gambas a la plancha</i>	17,00
• <b>Palourdes grillées</b>	
<i>Almejas a la plancha</i>	17,00
• <b>Cèpes grillés</b>	
<i>Hongos a la plancha</i>	11,50
• <b>Ris d'agneau</b>	
<i>Litiruelas</i>	11,00
• <b>Petits calmars frites</b>	
<i>Txopitos fritos</i>	11,00
• <b>Oeufs brouillés aux cèpes</b>	
<i>Revuelto de hongos</i>	9,50
• <b>Salade de fromage de chèvre grillé avec joue de veau</b>	
<i>Ensalada de queso de cabra a la plancha con carrilleras</i>	15,00
• <b>Anchois a l'huile</b>	
<i>Antxoas en aceite</i>	13,00
• <b>Anchois avec poivrons de piquillo and ail</b>	
<i>Boquerones con Pimientos del piquillo y refrito</i>	8,00
• <b>Poivrons de Gernika frites</b>	
<i>Pimientos de Gernika.</i>	7,50
• <b>Boudin noir au tomate</b>	
<i>Morcilla con tomate</i>	9,00
• <b>Jambon ibérique de Jabugo</b>	
<i>Jamón Jabugo</i>	20,00
• <b>Assortiment de charcuteries ibériques</b>	
<i>Tabla de Ibérico</i>	18,50
• <b>Charcuterie de dos de porc ibérique</b>	
<i>Lomo Ibérico</i>	18,50
• <b>Poulpe à la Galicienne</b>	
<i>Pulpo a la gallega</i>	13,00
• <b>Salade d'homard</b>	
<i>Ensalada de bogavante</i>	17,00
• <b>Salade tiède de caille</b>	
<i>Ensalada templada de codorniz</i>	12,00
• <b>Terrine de foie maison</b>	
<i>Tarrina de Foie hecho en casa</i>	11,00
• <b>Salade tiède à la morue avec ratatouille au pil-pil</b>	
<i>Ensalada templada de Bacalao con pisto al pil pil</i>	12,00
• <b>Chorizo ibérique (Joselito)</b>	
<i>Chorizo Ibérico (Joselito)</i>	13,00
• <b>Ventrière de thon</b>	
<i>Ventresca</i>	14,00
• <b>Asperges</b>	
<i>Espárragos</i>	9,00
• <b>Oeufs brouillés aux oursins</b>	
<i>Revuelto de Oricios</i>	11,00
• <b>Salade de pommes de terre d'Alava confites avec "all i oli" et moules vinaigrette au Xérès</b>	
<i>Ensalada de Patata alavesa confitada con "all i oli" y Mejillones con su vinagreta al Jerez</i>	8,50
• <b>Poireaux vinaigrette</b>	
<i>Puerros al natural con vinagreta</i>	8,00

**VIANDES****CARNES****SIN IVA**

- **Côte de boeuf grillée (Kg)**  
*Chuletón a la parrilla (Kg.)* 37,00
- **Petits filets mignon alternés avec foie frais au Madeira**  
*Milhojas de Solomillo con Foie fresco en su jugo al Madeira* 17,00
- **Foie frais au Madeira**  
*Foie fresco en su jugo al Madeira con compota de frutas* 17,00
- **Tournedos grillé**  
*Solomillo a la parrilla* 16,50
- **Ragoût de joue de veau au vin de Cariñena et légumes**  
*Carrilleras con verduras del campo y vino de Cariñena* 15,00
- **Entrecôte sauce de moelle des os**  
*Entrecôte con salsa de tuétano* 16,50
- **Côtelettes d'agneau grillées**  
*Chuletillas de Cordero a la parrilla* 15,00
- **Queue de veau "Matxete" avec purée de pommes de terre**  
*Rabo "Matxete" con puré de patatas* 15,00

**POISSONS****PESCADOS****SIN IVA**

- **Turbot grillé (deux personnes)**  
*Rodaballo a la parrilla (para dos)* s.p.m
- **Pageot grillé (deux personnes)**  
*Besugo a la parrilla (para dos)* s.p.m
- **Baudroie grillé**  
*Rape a la parrilla* s.p.m
- **Bar**  
*Lubina* s.p.m
- **Petits calmars aux oignons**  
*Txipirones frescos encebollados* 16,00
- **Morue confit**  
*Bacalao confitado* 16,00

**DESSERTS MAISONS****POSTRES HECHOS EN CASA****SIN IVA**

- **Mousse de riz au lait et glace au fromage**  
*Mousse de arroz con leche y helado de queso* 4,00
- **Flan Chantilly**  
*Flan con nata* 3,60
- **Tartelette au chocolat**  
*Tarteleta de chocolate* 4,50
- **Confiseries à l'œuf**  
*Tocinillos de cielo* 4,50
- **Goxua maison (crème pâtissière, Chantilly, biscuit et caramel)**  
*Goxua casero* 5,00
- **Caillé maison**  
*Cujada casera* 3,60
- **Glace au fromage**  
*Helado de queso* 4,50
- **Glace au riz au lait**  
*Helado de arroz con leche* 4,50
- **Glace au chocolat**  
*Helado de chocolate* 4,50
- **Glace au doux lait**  
*Helado de leche dulce* 4,50
- **Glace au yaourt**  
*Helado de yogur* 4,50
- **Sorbet au cava et citron**  
*Sorbete de cava con limón* 3,60
- **Fromage de Larrea**  
*Queso de Larrea* 5,00
- **Crème tiède au riz et glace**  
*Crema templada de arroz con helado* 5,00
- **Gateau au fromage**  
*Tarta de queso* 4,50