

**WINE LIST**  
**CARTA DE VINOS**

**WHITE WINES**

**BLANCOS**

**SIN IVA**

Mar de Frades albariño	18,00
Martín 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)	15,50
Dominio Berzal	14,00
Luis Cañas (Barrica)	15,00

**CHAMPAGNE, CAVA, CIDER**

**CHAMPAÑA, CAVAS, SIDRA**

<i>Bollinger</i>	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

**ROSÉ WINES**

**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

**RED WINES**

**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
Lur	20,00
Amador Garcia (Autor)	18,00
Camins del Priorat	22,00
Cair (Ribera )	21,00
Marqués de Riscal reserva	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
Marqués de Larra	14,00
Viña Izadi crianza	14,00
R.	17,00
Solagüen crianza .	13,00
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

**STARTERS**

**ENTRANTES**

• <b>Griddled prawns</b>	<b>SIN IVA</b>
<i>Gambas a la plancha</i>	17,00
• <b>Griddled clams</b>	
<i>Almejas a la plancha</i>	17,00
• <b>Griddled wild mushrooms</b>	
<i>Hongos a la plancha</i>	11,50
• <b>Breaded sweetbreads</b>	
<i>Litiruelas</i>	11,00
• <b>Fried tiny baby squid</b>	
<i>Txopitos fritos</i>	11,00
• <b>Wild mushrooms sautéed in egg</b>	
<i>Revuelto de hongos</i>	9,00
• <b>Warm cheese salad</b>	
<i>Ensalada de queso de cabra a la plancha con carrilleras</i>	15,00
• <b>Anchovies in oil</b>	
<i>Antxoas en aceite</i>	13,00
• <b>Anchovies with small red peppers and fried garlic and oil dressing</b>	
<i>Boquerones con Pimientos del piquillo y refrito</i>	9,00
• <b>Green Peppers from Gernika</b>	
<i>Pimientos de Gernika.</i>	7,00
• <b>Black pudding with tomato</b>	
<i>Morcilla con tomate</i>	8,00
• <b>Jabugo cured ham</b>	
<i>Jamón Jabugo</i>	20,00
• <b>Selection of cured Iberian meat</b>	
<i>Tabla de Ibérico</i>	18,50
• <b>Iberian lomo ( Joselito)</b>	
<i>Lomo Ibérico</i>	18,50
• <b>Octopus, Galician-style</b>	
<i>Pulpo a la gallega</i>	13,00
• <b>Lobster salad</b>	
<i>Ensalada de bogavante</i>	17,00
• <b>Warm quail salad</b>	
<i>Ensalada templada de codorniz</i>	12,00
• <b>Homemade foie-gras terrine</b>	
<i>Tarrina de Foie hecho en casa</i>	10,00
• <b>Warm cod salad</b>	
<i>Ensalada templada de Bacalao con pisto al pil pil</i>	12,00
• <b>Iberian Chorizo sausage (Joselito)</b>	
<i>Chorizo Ibérico (Joselito)</i>	13,00
• <b>Tuna belly fillets</b>	
<i>Ventresca</i>	14,00
• <b>Asparagus</b>	
<i>Espárragos</i>	9,00
• <b>Wild oricios sautéed in eggs</b>	
<i>Revuelto de Oricios</i>	11,00
• <b>Salad with confit potatoes from Alava, alioli and mussels in sherry vinaigrette dressing</b>	
<i>Ensalada de Patata alavesa confitada con "all i oli" y Mejillones con su vinagreta al Jerez</i>	8,50
• <b>Leeks with vinaigrette dressing</b>	
<i>Puerros al natural con vinagreta</i>	10,00

**MEAT**  
**CARNES****SIN IVA**

- **Grilled T bone steak (Kg)**  
*Chuletón a la parrilla (Kg.)* 37,00
- **Sirloin millefeuille with fress foie-gras in its own juices with madeira**  
*Milhojas de Solomillo con Foie fresco en su jugo al Madeira* 17,00
- **Fress Foie-gras in its own juices with Madeira**  
*Foie fresco en su jugo al Madeira con compota de frutas* 17,00
- **Grilled sirloin steak**  
*Solomillo a la parrilla* 16,50
- **Jaw with fresh vegetables and Cariñena wine**  
*Carrilleras con verduras del campo y vino de Cariñena* 15,00
- **Entrecôte with marrow sauce**  
*Entrecôte con salsa de tuétano* 16,50
- **Grilled lamb cutlets**  
*Chuletillas de Cordero a la parrilla* 15,00
- **Matxete oxtail with potato purée**  
*Rabo "Matxete" con puré de patatas* 15,00

**FISH**  
**PESCADOS****SIN IVA**

- **Grilled turbot( for two)**  
*Rodaballo a la parrilla (para dos)* s.p.m
- **Grilled sea bream (for two)**  
*Besugo a la parrilla (para dos)* s.p.m
- **Grilled monk- fish**  
*Rape a la parrilla* s.p.m
- **Sea-bass**  
*Lubina* s.p.m
- **Fresh baby squid with onion**  
*Txipirones frescos encebollados* 16,00
- **Cod confit**  
*Bacalao confitado* 16,00

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

- **Rice mouse tartlet with cheese ice cream**  
*Mousse de arroz con leche y helado de queso* 4,00
- **Crème caramel with cream**  
*Flan con nata* 3,60
- **Chocolate tartlet**  
*Tarteleta de chocolate* 5,00
- **Tocinillo de cielo**  
*Tocinillos de cielo* 4,50
- **Homemade Goxua**  
*Goxua casero* 5,00
- **Homemade junket**  
*Cuajada casera* 3,60
- **Cheese ice cream**  
*Helado de queso* 4,50
- **Rice milk ice cream**  
*Helado de arroz con leche* 4,50
- **Chocolate ice cream**  
*Helado de chocolate* 4,50
- **Sweet milk ice cream**  
*Helado de leche dulce* 4,50
- **Yoghurt ice cream**  
*Helado de yogur* 4,50
- **Cava and lemon sorbet**  
*Sorbete de cava con limón* 3,60
- **Larrea cheese**  
*Queso de Larrea* 5,00
- **Warm creamy rice with ice cream**  
*Crema templada de arroz con helado* 5,00
- **Cheese cake with ice cream**  
*Tarta de queso* 4,50