

Zarautz

Taberna vasca



Tapas y raciones

① Pimientos del Padrón	4,75
© Chorizo a la sidra	5,00/9,00
Bravas al estilo Zarautz	4,90
Surtido de croquetes caseras (3 o 6 unidades)	6,90/10,90
Euskal bomba, rellena de meloso de ternera	5,50
Bomba Barceloneta con gambas al ajillo	5,50
Ensaladilla Zarautz	5,50
© 1/2 tabla de jamón ibérico	11,20
© Tabla de jamón ibérico	17,95
Tabla de quesos	13,90
Callos y <i>cap i pota</i> siguiendo la receta de Luis	8,50
Canelón XL de pies de cerdo con ceps	11,90

Pinchos selectos

© Pincho de foie	3,70€
© Pincho de foie con manzana	4,00€
© Pincho de foie con magret	4,10€
© Pincho Zarautz (foie y huevo de codorniz)	4,00€
© Pincho de solomillo	4,50€
© Pincho de bacalao	3,20€
Pincho moruno	3,40€
© Gilda de anchoa 00	3,50€
Mini burger completa	3,60€

Pan 1,50 | Pan con tomate 1,95 | Pan para celíacos de "triticum" 3,00
Precio por persona

Zarautz

Taberna vasca



Para comenzar

©	Ensalada de tomate del huerto, cebolla, ventresca de atún y piparras.....	9,95
Ⓥ©	Alcachofas rellenas y gratinadas.....	8,90
	Medallón Foie micuit (hecho en casa) con trufa fresca.....	12,90
Ⓥ©	Surtido de 6 pinchos fríos y calientes.....	11,95
	Gulas a la Bilbaína con gambas.....	12,95
	Judías de garrofón a la marinera con almejas.....	13,95
	Huevos Zarautz a escoger:.....	12,95
	Ceps y foie	
	Gulas	
	Jamón ibérico	
	Chistorra	

Pescados

©	Pulpo braseado con su guarnición.....	18,90
©	Bacalao con tomate rústico y patata panadera.....	13,90
	Tatakí de mero con papardeles, algas y salsa Donostiarra.....	18,90

Carnes

©	Solomillo de vaca vieja madurada (con foie, 4 ^e de sup.).....	19,90
©	Entrecot a la brasa con su guarnición.....	18,90
©	Nuestro chuletón de vaca vieja de Cantabria a peso con su guarnición.....	6,25/100gr
	Pollo de corral a la catalana amb pasas, orejones y ciruelas.....	12,50
	Rabo de toro a fuego lento.....	18,90
	Espalda de cordero de Anoia con cebollitas y patata.....	19,95

Pan 1,50 | Pan con tomate 1,95 | Pan para celíacos de "triticum" 3,00
Precio por persona

Zarautz

Taberna vasca



Tintos

MONTSANT

Joana (Garnacha y Merlot)15,50

PLA DE BAGES

Exibis (Cabernet Sauvignon, Mandó y Sumoll)20,80

CATALUNYA

Més que paraules (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah)18,45

TERRA ALTA

Irto vinyes Velles (Garnacha negra) 21,75

COSTERS DEL SEGRE

Pura Vida (Garnacha, Ull de llebre y Syrah)23,00

PRIORAT

Les Brugueres (Garnacha negra y Syrah) 34,50

CALATAYUD

Alquez (Garnacha de viñas viejas)26,60

CADIZ

Cobijado (Tempranillo, Syrah, Tintilla, Merlot, Cabernet Sauvignon)22,35

RIOJA

Santalba (Tempranillo)14,95

Colección Vivanco 4 Varietales (Temp, Garnacha, Graciano, Mazuelo) 29,50

Vivanco crianza (Tempranillo, Maturana, Graciano)21,50

RIBERA DEL DUERO

Réquiem crianza (100% fino de viñas viejas) 32,50

Blancos

MONTSANT

La Germana (100% Macabeo)18,25

PENEDÈS

Bivac blanc (Xarel.lo) 15,90

RUEDA

Sanz (Verdejo y Viura)15,75

COSTERS DEL SEGRE

Terra ferma (Gewürztraminer, Verdejo, Albariño y Muscat) 16,95

VALDEORRAS

Hora bruixa (100% Godello) 16,50

Cava

Valldolina Brut Nature Reserva Ecològica 16,90

Muguet 14,75