



19 CĂSĂ 48
VERGARA

DONOSTIA~SAN SEBASTIAN

BAKAILAOAREN ERREINUA RACIONES CON BACALAO

Gure plater guztiak Gadus Morhua bakailao onenarekin eginda daude.

Todos nuestros platos de bacalao están realizados con la mejor de sus especies Gadus Morhua.

KETUTAKO BAKAILAOAREN ENTSALADA piper erreekin	13 €
ENSALADA DE BACALAO AHUMADO con pimientos asados	
EUSKAL TIRADITOA BAKAILAO lamina eta piperrekin	14 €
TIRADITO VASCO con láminas de bacalao y piparras	
BAKAILAO TORTILLA sagardotegi erara	10 €
TORTILLA DE BACALAO al estilo sidrería	
BAKAILAO ETA PORRU KROKETA txipiroi-tintarekin	(4u.) 10 € Pintxo 2,5 €
CROQUETA DE BACALAO Y PUERRO con tinta de calamar	
BAKAILAO KRUXPETAK pil-pil eta txile-izpiekin	(4u.) 10 € Pintxo 2,5 €
BUÑUELOS DE BACALAO con pil-pil y hebras de chiles	
PIPER BETEA bakailaorenak	(4u.) 12 € Pintxo 3 €
PIMIENTOS RELLENOS de bacalao	
BAKAILAO KAZOLAK: ajoarriero, pil-pil, bizkaitar, club Ranero erara	16 € Pintxo 4 €
CAZUELAS DE BACALAO: ajoarriero, pil-pil, vizcaína, club Ranero	
HIRU BAKAILAOREN DASTATZEA pil-pil, bizkaitar eta club Ranero erara	17 €
DEGUSTACION EN TRÍO DE BACALAO pil-pil, vizcaína y club ranero	
BAKAILAO MENDREZKA FRIJITUA donostiar erara	14 € Pintxo 4 €
VENTRESCA FRITA DE BACALAO a la donostiarra	
BAKAILAO KOKOTXAK pil-pilean edo arrautza-irinetan	19 €
KOKOTXAS DE BACALAO al pil-pil o rebozadas	

BAKAILAORIK GABE RACIONES SIN BACALAO

EZKUR-URDAIAZPIKO IBERIKOA Hanka beltza	21 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Pata negra	
“LA FINCA” ZEZINA behi nagusiarena	19 €
CECINA “LA FINCA” de vacuno mayor	
KANTAURIKO ANTXXOA GAZITUAK barazki erreekin	15 €
ANTXXOA DEL CANTÁBRICO EN SALAZÓN con verduras escalibadas	
EUSKAL TXERRIAREN SAIHESKIA temperatura baxuan	15 €
COSTILLA DE EUSKALTXERRI a baja temperatura	
OSTRAK ARCACHONGOAK	(12u.) 25 € (3u.) 8 €
OSTRAS DE ARCACHON	
FOIE ESKALOPEA melokotoi konpotarekin	13 € Pintxo 4 €
ESCALOPE DE FOIE con compota de melocotón	
IBERIAR MASAILAK Parmentier trufatuarekin	13 € Pintxo 4 €
CARRILLERAS DE IBÉRICO con Parmentier trufado	
TXULETA TATAKIA pipermorro errearekin	19 €
TATAKI DE CHULETA con pimiento morrón asado	
ARBIZUKO TXISTORRA sagardo erara	10 €
TXISTORRA DE ARBIZU a la sidra	

POSTREAK POSTRES

IDIAZABALGO ARTZAIN GAZTA ONDUA irasagar eta intxaurrekin	10 €
QUESO CURADO IDIAZABAL DE PASTOR con membrillo y nueces	
PANTXINETA	7 €
PANTXINETA	
SAGAR TARTA	7 €
TARTA DE MANZANA	

ALERGENOEN ZERRENDA JASOTZEN DUEN KARTA DAUKAGU / DISPONEMOS DE CARTA CON ALÉRGENOS

BEZ %10a BARNE / 10% IVA INCLUIDO

EUS / ES

RATIONS AVEC MORUE SHARING PLATES WITH COD

Tous nos plats de morue sont préparés avec la meilleure espèce, Gadus Morhua.
All our cod dishes are made with the best Gadus Morhua species.

SALADE DE MORUE FUMÉE aux poivrons rôtis SMOKED COD SALAD with roasted peppers		13 €
TIRADITO BASQUE avec lamelles de morue et « piparras » BASQUE TIRADITO with cod slices and green chillies		14 €
OMELETTE À LA MORUE façon cidrerie COD OMELETTE ciderhouse style		10 €
CROQUETTE À LA MORUE ET POIREAUX à l'encre de calamar COD AND LEEK CROQUETTE with squid ink	(4u.)	10 € Pintxo 2,5 €
BEIGNETS DE MORUE au pil-pil et piment chili COD FRITTERS with pil-pil olive oil and garlic sauce and chilli strands	(4u.)	10 € Pintxo 2,5 €
POIVRONS FARCIS à la brandade de morue STUFFED PEPPERS with creamed cod	(4u.)	12 € Pintxo 3 €
CASSOLETTES DE MORUE : ajoarriero, pil-pil, biscayenne, club Ranero COD CASSEROLE DISHES: ajoarriero, pil-pil, biscay-style , club ranero		16 € Pintxo 4 €
DÉGUSTATION TRIO DE MORUE pil-pil, biscayenne et club Ranero SELECTION OF THREE COD DISHES pil-pil, biscay-style and club Ranero		17 €
VENTRÈCHE DE MORUE à la donostiarra FRIED COD BELLY donostia-style		14 € Pintxo 4 €
KOKOTXAS DE MORUE au pil-pil ou panées COD CHEEKS pil-pil (olive oil and garlic sauce) or battered		19 €

RATIONS SANS MORUE SHARING PLATES WITHOUT COD

JAMBON IBÉRIQUE Patte noire ACORN-FED IBERIAN HAM Pata negra		21 €
BOEUF SÉCHÉ "LA FINCA" CURED BEEF "LA FINCA"		19 €
ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE aux légumes rôtis BAY OF BISCAY ANCHOVIES with roasted vegetables		15 €
CÔTE EUSKALTXERRI à basse température EUSKALTXERRI PORK RIBS cooked at low temperature		15 €
HÛÎTRES D'ARCACHON OYSTERS FROM ARCACHON	(12u.)	25 € (3u.) 8 €
ESCALOPE DE FOIE avec compote de pêche FOIE-GRAS ESCALOPE with peach compote		13 € Pintxo 4 €
JOUES D'IBÉRIQUE avec Parmentier truffé IBERIAN PORK CHEEKS with truffled Parmentier		13 € Pintxo 4 €
TATAKI DE BOEUF avec poivron rouge rôti T-BONE STEAK TATAKI with roasted red peppers		19 €
TXISTORRA D'ARBIZU au cidre ARBIZU TXISTORRA SAUSAGE cooked in cider		10 €

DESSERTS DESSERTS

FROMAGE IDIAZABAL DE BERGER avec pâte de coing et noix MATURE IDIAZABAL SHEPHERD'S CHEESE with quince jelly and walnuts		10 €
PANTXINETA dessert typique du Pays Basque avec amande et de crème PANTXINETA typical Basque dessert with almonds and custard		7 €
TARTE AUX POMMES APPLE TART		7 €

ARDO BELTZAK ~ TINTOS ~ ROUGES ~ RED WINES

HNOS MANZANOS TEMPRANILLO Rioja	13 €
HNOS MANZANOS CRIANZA Rioja	15 €
HNOS MAZANOS RESERVA Rioja	26 €
VOCHÉ SELECCIÓN GRACIANO Rioja	30 €
BAIGORRI CRIANZA Rioja	19 €
TOBIA CRIANZA Rioja	16 €
PALACIO DE CANEDO MENCÍA ROBLE 2016 Bierzo	19 €
EREMUS ROBLE 2016 R. Duero	17 €
LALAMA 2014 R. Sacra	26 €
SENDA, GARNACHA 2013 Madrid	18 €
GOTES 2016 Priorat	25 €
RAMÓN BILBAO ED- LIMITADA Rioja	19 €
TRUS RESERVA R. Duero	29 €
LOLEA SANGRIA	17 €

ZURIAK ~ BLANCOS ~ BLANCS ~ WHITE WINES

DINASTIA MANZANOS CHARDONNAY Navarra	15 €
FINCA MANZANOS VIURA Rioja	15 €
FINCA MANZANOS TEMPRANILLO BLANCO Rioja	16 €
TXAKOLI REZABAL Getaria	15 €
TXAKOLI GAÑETA Getaria	15 €
TXAKOLI AITAREN Getaria	30 €
MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS ALBARIÑO Rias Baixas	22 €
R. BILBAO ED. LIMITADA LIAS VERDEJO Rueda	22 €
BREZO BLANCO, GODELLO 2017 Bierzo	19 €
CONDESA DE EYLO VERDEJO 2017 Rueda	17 €
ZARATE ALBARIÑO 2017 Rias Baixas	19 €
BOTIJO, GARNACHA BLANCA 2017 Valdejalón	17 €
LOOSEN GRAY SLATE, RIESLING 2017 Mosela	18 €

ARROSAK ~ ROSADOS ~ ROSES ~ ROSE WINES

DINASTIA MANZANOS GARNACHA Navarra	14 €
ALAGÚ ROSÉ FORCALLAT Alicante	19 €

APARDUNAK ~ ESPUMOSOS ~ MOUSSEUX ~ SPARKLING WINES

AT TOCA BRUT RESERVA Penedés	20 €
GARDET PREMIER CRU Champagne	50 €