



## CON BAKALAO

*Avec Morue*  
*Whit Cod*

**RACION €**  
*Rations*  
*Sharing*

**PINTXO €**

<b>Croquetas de bacalao y puerro (5 unid).....9</b> <i>Croquettes de morue et poireaux (5 pieces)</i> Cod and leek croquettes (5 units)	<b>2</b>
<b>Buñuelos de bacalao con pil-pil y hebras de Chile .....10</b> <i>Beignet de morue au pil-pil et brins de piment</i> Cod Ball with garlic and olive oil sauce and chilli strands	<b>2.5</b>
<b>Ventresca frita de bacalao a la donostiarra .....14</b> <i>Ventrèche frite de morue à la Donostiarra</i> Fried cod belly Donostia-Style	<b>4</b>
<b>Pimientos rellenos de bacalao Casa Vergara (4unid).....12</b> <i>Poivrons farcis à la béchamel de morue</i> Stufedd peppers with cod and bechamel	<b>3</b>
<b>Brocheta de bacalao y langostinos con salsa americana.....14</b> <i>Brochette de morue et gambas sauce Américaine</i> Cod and King prawn skewer wuith sauce americaine	<b>5</b>
<b>Kokotxas de bacalao rebozadas .....19</b> <i>Kokotxas de morue panées</i> Cod cheeks battered	<b>3.5</b>
<b>Cazuela de Bakalao al pil-pil .....15</b> <i>Morue pil-pil (ail et l'huile d'olive)</i> Cod casserole with morue in garlic and olive oil sauce	<b>4</b>
<b>Cazuela de Bakalao club ranero .....15</b> <i>Morue "Club ranero" avec poivrons et choricro poivre</i> Cod fish casserole with morue in garlic and choricero pepper	<b>4</b>
<b>Kokotxas de bacalao al pil-pil .....19</b> <i>Kokotxas de morue pil-pil (ail et l'huile d'olive)</i> Cod cheeks in garlic and olive oil sauce	
<b>Tortilla de bacalao tradicional .....12</b> <i>Omelette de morue traditionnelle</i> Cod fish omelette basque style	
<b>Ensalada de bacalao ahumado con pimientos asados .....13</b> <i>Salade de morue fumée avec ses poivrons grillés</i> Smoked cod fish salad with roasted peppers	

**TODOS NUESTROS PLATOS DE BAKALAO ESTAN ELABORADOS CON LA MEJOR DE SUS ESPECIES "GADUS MORHUA"**

*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



## SIN BAKALAO

*Sans Morue  
Whithout Cod*

**RACION €**  
*Rations  
Sharing*

**PINTXO €**

<b>Ostras de Marennes d´Oleron nº3</b> .....(12 unid) <b>26</b> <i>Huîtres de Marennes d´Oleron nº3</i> Marennes d´Oleron oysters nº3	<b>8 (3 unid)</b>
<b>Gambones a la plancha</b> .....(6 unid) <b>14</b> <i>Grosses crevettes grillés</i> Grilled large prawns	<b>8 (3 unid)</b>
<b>Croquetas de hongos y trufa con leche fresca</b> .....(5 unid) <b>9</b> <i>Croquettes aux cèpes et truffe au lait frais</i> Croquettes with boletus and truffle with fresh milk	<b>2</b>
<b>Croquetas de jamón elaboradas con leche fresca</b> .....(5 unid) <b>9</b> <i>Croquettes maison au Jambon Iberique</i> Ration de homenade Ham croquettes	<b>2</b>
<b>Paleta Ibérica de bellota “Carrasco” D.O Guijuelo</b> ..... <b>18</b> <i>Jambon ibérique bellota “Carrasco”</i> Carrasco Guijuelo acorn-fed Iberian ham	
<b>Txipis fritos con ali-oli de lima</b> ..... <b>14</b> <i>Chipirons frits l’ail et citron vert</i> Fried baby squid with lime ali-oli	
<b>Patatas bravas con espuma de ajo asado</b> ..... <b>9</b> <i>Grosses frites à la mousse d’ail grillé</i> Spicy potatoes with roast garlic foam	
<b>Tako de txuleta con piquillos de Lodosa confitados</b> ..... <b>22</b> <i>Carré de côte de boeuf aux poivrons rouges confits de Lodosa</i> T-bone steak with confit Lodosa piquillo peppers	
<b>Pulpo ahumado con pure de patata y txistorra</b> ..... <b>20</b> <i>Poulpe fumée avec purée de pommes de terre et txistorra</i> Smoked octopus with mashed potatoes and txistorra	
<b>Queso Idiazabal de oveja con menbrillo y nueces</b> ..... <b>9</b> <i>Fromage Idiazabal de brebis au coing et noix</i> Sheep cheese with quince and walnuts	