



**PINTXO BEROAK**  
**PINTXOS CALIENTES**  
**PINTXOS CHAUDES**  
**HOT PINTXOS**



**Zurrukutuna 4 €**

**Zurrukutuna (sopa de ajo con bakalao y huevo)**

Soupe basque avec morue, ail et oeuf

*Typical basque soup with cod, garlic and egg*

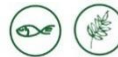


**Bakailao arroka gabardina erara pil-pil emultsioarekin 3 €**

**Roca de bakalao a la gabardina con emulsion de pil-pil**

Roche de morue frité avec emulsion de pil-pil

*Fried cod fish with pil-pil emulsion*

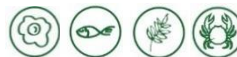


**Bakailaoz beteriko piperra txapiro tinta saltsan 3 €**

**Pimiento relleno de bakalao sobre tinta de txipiron**

Poivron farci de morue et sauce a l'encre de calamar

*Cod Stuffed pepper on txipiron ink black sauce*



**Ajoarriero bakalao konfitatua 4 €**

**Bakalao ajoarriero confitado**

Morue confité ajoarriero (tomate, poivron, ail, chili...)

*Cod fish with tomato, poivrons et chili.*



**Sukalki 5 €**

**Sukalki (guiso de carne de ternera con patatas)**

Ragoût de viande basque typique avec pommes de terre

*Typical basque meat stew with potatoes*



**Foie freskoa plantxan, parmentier trufatuarekin 5 €**

**Foie fresco a la plancha con parmentier de patata trufado**

Foie gras frais grillé au parmentier truffé

*Grilled fresh foie gras with truffled potato parmentier*



**Perretxikoa gambekin eta baratxuri frijituarekin 3,5 €**

**Champi con gamba y ajada frita**

Champignons avec crevette et ail frit

*Mushroom with shrimp and fried garlic*



**Baserriko esnearekin egindako etxeko urdaiazpiko kroketa 2 €**

**Croqueta casera de Jamon elaborada con leche de caserío**

Croquettes de Jambon serrano au lait frais

*Ham croquettes made with fresh milk*



**Bakalao elaborazio guztietan "Gadus Morhua" erabiltzen dugu bere espezioko onena**

*En todas las elaboraciones de Bakalao utilizamos Gadus Morhua, la mejor de sus especies*

**Bakailao tortila 12 €**

**Tortilla de bakalao tradicional**

Omelette traditionnelle à la morue

*Traditional cod fish omelette*



**Bakailao kazola tomatearekin eta piperradarekin 17 €**

**Cazuela de bakalao "Gadus Morhua" con tomate y piperrada**

Marmite de morue avec tomate et piperade

*Cod casserole with tomato and pepper*



**Bakailao kokotxak arrautzatuak txapiro tintaz egindako maionesarekin 19 €**

**kokotxas de bakalao rebozadas con mahonesa de tinta de txipiron**

kokotxas de morue avec mayonnaise à l'encre de txipiron

*Cod kokotxas battered with txipiron ink mayonnaise*



**Ezkur-urdaiazpiko iberikoarekin taula 19 €**

**Tabla de paleta Ibérica de bellota 100%**

Table de Jambon Ibérique

*Iberian Ham*



**Txipiroi frijituak ali-olí lima saltsarekin 14 €**

**Txipirones fritos con ali-oli de lima**

Calamars frits avec ail-oli a la lime

*Fried babay squid with ali-oli*



**Patata minak baratxuri erreko aparrarekin konfitatuak 9 €**

**Patatas bravas confitadas con espuma de ajo asado**

Pommes de terre bravas à la mousse d'ail rôti

*Potatoes bravas confit with roasted garlic foam*



**Txuleta tako laminatua piper eta papatekin 22 €**

**Taco de txuleta laminada con piquillos y patatas**

Taco de txuleta laminée avec poivrons et pommes de terre

*Taco of txuleta laminated with piquillos and potatoes*

**Olagarro ketua patata kremarekin eta txistorra 20 €**

**Pulpo ahumado con crema de patata y txistorra**

Poulpe fumé à la crème de pommes de terre et txistorra

*Smoked octopus with potato cream and txistorra*



**Gamboiak plantxan 3 unit 6 € / 6 unit 10 €**

**Gambones a la plancha**

Grosses crevettes grillés

*Grilled prawns*



**Marenes de Oleron ostrak 3 unit 9 € / 6 unit 15 €**

**Ostras de Marenes de Oleron**

Huîtres de Marenes d'Oleron

*Marenes d'Oleron oysters*

