



BRASA & PINTXOS



PINTXOS EN MESA

Nuestra selección de 6 pintxos fríos variados.....14
6 pintxos froids et varies selectionnes par nos soins
Selection of 6 cold pintxos chosen by us

Nuestra selección de 10 pintxos fríos variados.....24
10 pintxos froids et varies selectionnes par nos soins
Selection of 10 cold pintxos chosen by us

Surtido de 6 pintxos calientes.....15
2 pintxos de txistorra a la brasa, 2 brochetas de gambas y
2 croquetas de jamón ibérico
*6 Pintxos chauds (2 croquettes, 2 txistorra, 2 brochette de
crevettes)*
6 Hot pintxos (2 croquettes , 2 txistorra sausages, 2 prawun
skewers)

RACIONES Y ENTRANTES *ENTRÉES & APPETIZERS*

Croquetas de jamon con leche fresca (5unid).....9
Portion de croquettes maison de jambon
Ration de homenade ham croquettes

Croquetas de hongos y trufa con leche fresca.....9
Portion de croquettes maison aux cêpes
Ration de homenade boletus croquettes

Patatas bravas a la brasa con romero.....7
“Bravas” pommes de terre au fois de bois avec romarin
Grilled potatoes spicy with rosemary

Jamón ibérico de bellota Carrasco DO Guijuelo.....22
Jambon ibérique bellota “Carrasco Guijuelo”
“Carrasco Guijuelo” acorn-fed iberian ham

Herradura de Chorizo natural “Alejandro” a la brasa.....9
Chorizo basque grillé au charbon végétal
Natural “Alejandro” chorizo prepared on our charcoal grills

Tortilla de bakalao tradicional11
Omelette a la Morue traditionnelle
Traditional Code omelette

Tomate del país, ventresca de atun y piparras.....14
Tomate du país, ventreche de thon et piparras
Tomato salad, tuna belly and piparras

Ensaladilla rusa con bonito del norte.....9
Salade de ponme de terre avec legumes, thon et mayonnaise
Salade with potato, mayonnaise, vegetables et tuna

Aguacate a la brasa con tximitxurri9
Avocat grillé avec “tximitxurri”
Grilled avocado with garlic and chili sauce

RACIONES PESCADOS Y MARISCOS *PORTIONS, POISSON ET FRUITS DE MER*

- Ostras de Marennes d'Oleron nº3 (3 unid.)8**
Huîtres de Marennes d'Oleron nº3 (3 pieces)
Marennes d'Oleron oysters nº3
- Calamares fritos con ali-oli y lima rallada13**
Calamars frits avec ali-oli et lime (citron vert)
Fried calamari with ali-oli and lime
- Cazuela de gambas salteadas al ajillo.....19**
Crevettes décortiquées a l'ail
Garlic prawns peeled
- Cazuela de kokotxas de bakalao Casa Tiburcio.....23**
Joues de morue stilo Casa Tiburcio
Kokotxas (cod cheeks) Casa Tiburcio
- Sopa de pescado a la donostiarra9**
Soupe de poisson "donostiarra" traditionnelle
Donostia style fish soup
- Pulpo brasa, parmentier y pimenton de la Vera.....22**
Poulpe au parmentier de pommes de terre et paprika
Octopus with potato and paprika parmentier
- Txipirones en su tinta..... 22**
Txipirons a l'encre
Baby squid in typical Basque black sauce
- Bakalao brasa con pimiento verde19**
Morue au poivron vert
Cod fish au green peppers
- Merluza de pintxo del cantabrico a la brasa..... 22**
Merlu frais grillé au charbon a l'ail
Fresh grilled hake with garlic sauce

CARNES A LA BRASA *VIANDES GRILLÉS AU CHARBON*

- Txuleta "premium" con patatas fritas..... 49€/kilo**
Cote de boeuf "extra" avec frites
Premium old cow txuleta with fries
- Secreto de cerdo Ibérico Bellota D.O Guijuelo..... 19**
Secreto o levure de porc Ibérique Bellota
Iberian Bellota porck tenderloin
- Txuletillas de cordero con patatas y piquillos19**
Côtelettes d'agneau avec frites et poivrons rouges
Lamb chops with french fries and red peppers
- Hamburguesa de ternera con papada Iberica y fritas9**
Hamburguer de veau au bacon ibérique et frites
Beef hamburguer with bacon and fries