

PARA PICAR

Pan cristal con tomate y aceite de arbequina vigern extra **8€**

Jamón ibérico de bellota Carrasco **26€ / 13 € (1/2)**

Croqueta de jamón ibérico **3€**

Nuestras patatas bravas **8€**

Calamares fritos con alioli y limón **15€**

Ensaladilla rusa con pan sardo **10€**

Ensalada César (pollo confitado, cogollo de lechuga, costrones de hogaza, queso Grana Padano y salsa cremosa de anchoa y mostaza de Dijon) **15€**

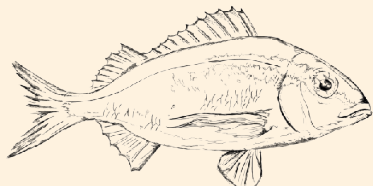
Callos y morros guisados **9€**

Bacalao ajoarriero con huevo a 65° **9€**

Falso risotto de queso Iraty y champiñón **9€**

Carrillera guisada al vino tinto con puré de patata **9€**

*Informe a nuestro servicio si sufre intolerancias y/o alergias. disponemos de carta informativa.



ENTRE PAN Y PAN

Sandwich mixto (jamón cocido "Basatxerri" y queso Emmental) **8€**

Sandwich Club7 (cogollo de lechuga, tomate, jamón cocido "Basatxerri", queso Emmental, pollo confitado y salsa cremosa de mostaza) **12€**

Hamburguesa (carne de vacuno 100%, queso Emmental, cebolla pochada, tomate seco, cogollo de lechuga y salsa cremosa de mostaza) **12€**

POSTRES

Torrija caramelizada de pan brioche, confitura de melocotón y helado de leche **9€**

Tarta de manzana horneada con crema de vainilla y almendra, acompañado de nuestro helado cremoso. (20 mins) **9€**

Tarta de queso horneada y confitura de cereza negra **9€**

Quesos de "Elkano1" con membrillo **12€**

HORARIO

12:30 - 15:30

VINOS TINTOS

- Ardoko Joven (Rioja) **10€ / 1,75€ c.**
- Finca Marquesado Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **14,50€ / 2,50€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **14,50€ / 2,50€ c.**
- Azpilicueta Crianza (Rioja) **15€ / 2,5€ c.**
- Valtravieso Roble (Ribera) **16,50€ / 2,80€ c.**
- Tarsus Roble (Ribera) **18€ / 3€ c.**
- Tarsus Crianza (Ribera) **25€**
- Beronia Crianza 3/8 (Rioja) **10€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **21€**
- Muga Crianza (Rioja) **25€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **21€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **27,50€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **27,50€**

VINOS ROSADOS

- Piedemonte (Navarra) **9,50€ / 1,60€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **11,50€ / 2€ c.**

CAVAS Y CHAMPAGNE

- Juve & Camps 37,50 cl **15€**
- Juve & camps 75 cl **30€ / 5€ c.**

VINOS BLANCOS

- Cascarela (Verdejo) **12,50€ / 2,10€ c.**
- F. Montepedroso (Verdejo) **14,50€ / 2,50€ c.**
- O'roncal (Godello) **14,50€ / 2,50€ c.**
- Enate (Chardonay) **16,50€ / 2,80€ c.**
- Pazo Cilleiro (Albariño) **16,50€ / 2,80€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **7€ / 1,20€ c.**
- Valdemoya (Moscato) **11,50€ / 2€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **27,50€**
- Marqués de Riscal 3/8 (Verdejo) **10€**
- Azpilicueta Blanco Rioja (Viura) **14,50€ / 2,4€ c.**
- Tarsus (Verdejo) **16€**

OTROS VINOS

- Ochoa (Moscatel Blanco) **5€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **5€ c.**
- Goya (Moscatel) **3€ c.**
- La Gitana (Manzanilla) **3€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **3€ c.**

CERVEZAS

- Caña Amstel 18/70 **2,80€**
- Zurito Amstel 18/70 **1,80€**
- Caña Amstel Radler **2,80€**
- Caña Buckler sin alcohol **2,80€**
- Bot. Cruz Campo sin gluten **3,50€**
- Bot.Amstel Tostada **3,50€**
- Bot. Amstel Tostada "00" **3,50€**

NIBBLES

Crystal bread with tomato and arbequina olive oil **€8**

Carrasco acorn-fed Iberian ham
€26 / €132 (½)

Iberian ham croquette **€3**

Our spicy potatoes **€8**

Fried squid, served with alioli and lemon **€15**

Russian salad served with Sardinian bread
€10

Caesar salad (chicken confit, lettuce heart, fried pieces of bread, Grana Padano cheese and creamy anchovy and Dijon mustard sauce) **€15**

Traditional-style tripe and cheeks **€9**

Ajoarriero cod with egg at 65° **€9**

False Iraty cheese and mushroom risotto
€9

Cheeks stewed in red wine and mashed potato **€9**

SANDWICHES

Cooked ham "Basatxerri" and Emmental cheese sandwich **€8**

Club7 sandwich (heart of lettuce, tomato, cooked ham "Basatxerri", Emmental cheese, chicken confit and creamy mustard sauce) **€12**

Hamburger (100% beef, Emmental cheese, caramelised onion, dry tomato, heart of lettuce and creamy mustard sauce) **€12**

DESSERTS

Caramelised brioche bread French toast, peach marmalade and milk ice cream
€9

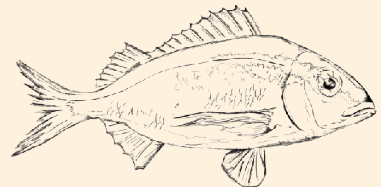
Baked apple pie with almond and vanilla cream and our creamy ice cream (20 min) **€9**

Baked cheesecake with black cherry jam
€9

Cheese from "Elkano1" with quince jelly
€12

*Please, let our servers know if you have any allergies and/or intolerances. An informative menu is available.

SCHEDULE
12:30 - 15:30



RED WINES

- Ardoko Joven (Rioja) **10€ / 1,75€ c.**
- Finca Marquesado Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **14,50€ / 2,50€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **14,50€ / 2,50€ c.**
- Azpilicueta Crianza (Rioja) **15€ / 2,5€ c.**
- Valtravieso Roble (Ribera) **16,50€ / 2,80€ c.**
- Tarsus Roble (Ribera) **18€ / 3€ c.**
- Tarsus Crianza (Ribera) **25€**
- Beronia Crianza 3/8 (Rioja) **10€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **21€**
- Muga Crianza (Rioja) **25€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **21€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **27,50€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **27,50€**

ROSÉ WINES

- Piedemonte (Navarra) **9,50€ / 1,60€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **11,50€ / 2€ c.**

CAVAS & CHAMPAGNES

- Juve & Camps 37,50 cl **15€**
- Juve & camps 75 cl **30€ / 5€ c.**

WHITE WINES

- Cascarela (Verdejo) **12,50€ / 2,10€ c.**
- F. Montepedroso (Verdejo) **14,50€ / 2,50€ c.**
- O'roncal (Godello) **14,50€ / 2,50€ c.**
- Enate (Chardonay) **16,50€ / 2,80€ c.**
- Pazo Cilleiro (Albariño) **16,50€ / 2,80€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **7€ / 1,20€ c.**
- Valdemoya (Moscato) **11,50€ / 2€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **27,50€**
- Marqués de Riscal 3/8 (Verdejo) **10€**
- Azpilicueta Blanco Rioja (Viura) **14,50€ / 2,4€ c.**
- Tarsus (Verdejo) **16€**

OTHER WINES

- Ochoa (Moscatel Blanco) **5€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **5€ c.**
- Goya (Moscatel) **3€ c.**
- La Gitana (Manzanilla) **3€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **3€ c.**

BEERS

- Draft beer Amstel 18/70 **2,80€**
- Smal draft beer Amstel 18/70 **1,80€**
- Draft beer Amstel Radler **2,80€**
- Draft beer Buckler without alcohol **2,80€**
- Bot. Cruz Campo gluten free **3,50€**
- Bot. Amstel Toasted **3,50€**
- Bot. Amstel Toasted "00" **3,50€**

POUR GRIGNOTER

Pain cristal à la tomate et à l'huile arbequina **8€**

Jambon ibérique de gland Carrasco **26€ / 13€ (1/2)**

Croquette de jambon ibérique **3€**

Nos patatas bravas **8€**

Calamars frits, sevi avec alioli et citron **15€**

Salade russe servie avec du pain sarde **10€**

Salade César (confit de poulet, coeur de laitue, croûtons de pain, fromage Grana Padano et sauce crémeuse à l'anchois et à la moutarde de Dijon) **15€**

Ragoût de tripes et de museaux traditionnel **9€**

Morue ajoarriero avec oeuf à 65° **9€**

Faux risotto au fromage Iraty et aux champignons **9€**

Joue de vache revenue au vin rouge et accompagnée d'une purée de pommes de terre **9€**

SANDWICHS

Sandwich au jambon "Basatxerri" cuit et fromage Emmental **8€**

Sandwich Club7 (coeur de laitue, tomate, jambon "Basatxerri" cuit, fromage Emmental, confit de poulet et sauce crémeuse à la moutarde) **12€**

Hamburger (viande bovine 100 %, fromage Emmental, oignon poché, tomate séchée, coeur de laitue et sauce crémeuse à la moutarde) **12€**

DESSERTS

Brioche perdue caramélisée, confiture de pêche et glace au lait **9€**

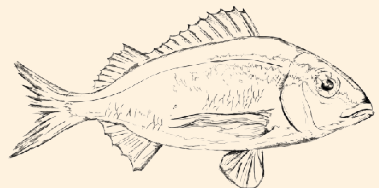
Tarte aux pommes au four à la crème à la vanille et d'amande, accompagnée de notre glace crémeuse (20 min) **9€**

Gâteau au fromage au four avec confiture de cerises noires **9€**

Fromage Elkano l et coing **12€**

*Informez notre service si vous souffrez d'intolérances alimentaires et/ou allergies. Nous possédons une carte d'information.

HORAIRE
12:30 - 15:30



VIN ROUGE

- Ardoko Joven (Rioja) **10€ / 1,75€ c.**
- Finca Marquesado Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **14,50€ / 2,50€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **14,50€ / 2,50€ c.**
- Azpilicueta Crianza (Rioja) **15€ / 2,5€ c.**
- Valtravieso Roble (Ribera) **16,50€ / 2,80€ c.**
- Tarsus Roble (Ribera) **18€ / 3€ c.**
- Tarsus Crianza (Ribera) **25€**
- Beronia Crianza 3/8 (Rioja) **10€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **21€**
- Muga Crianza (Rioja) **25€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **21€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **27,50€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **27,50€**

VIN ROSÉ

- Piedemonte (Navarra) **9,50€ / 1,60€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **11,50€ / 2€ c.**

CAVAS ET CHAMPAGNES

- Juve & Camps 37,50 cl **15€**
- Juve & camps 75 cl **30€ / 5€ c.**

VIN BLANC

- Cascarela (Verdejo) **12,50€ / 2,10€ c.**
- F. Montepedroso (Verdejo) **14,50€ / 2,50€ c.**
- O'roncal (Godello) **14,50€ / 2,50€ c.**
- Enate (Chardonay) **16,50€ / 2,80€ c.**
- Pazo Cilleiro (Albariño) **16,50€ / 2,80€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **7€ / 1,20€ c.**
- Valdemoya (Moscato) **11,50€ / 2€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **27,50€**
- Marqués de Riscal 3/8 (Verdejo) **10€**
- Azpilicueta Blanco Rioja (Viura) **14,50€ / 2,4€ c.**
- Tarsus (Verdejo) **16€**

AUTRES VINS

- Ochoa (Moscatel Blanco) **5€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **5€ c.**
- Goya (Moscatel) **3€ c.**
- La Gitana (Manzanilla) **3€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **3€ c.**

BIÈRES

- Bière pression Am stel 18/70 **2,80€**
- Petite Bière pression Amstel 18/70 **1,80€**
- Bière pression Am stel Radler **2,80€**
- Bière pression Buckler sans alcool **2,80€**
- Cruz Campo bot. sans gluten **3,50€**
- Bot.Amstel bronzeé **3,50€**
- Bot. Amstel bronzeé "00" **3,50€**