

IMANOL

BARRA BASCA

PÃO/PICOS CAMPEROS 1.00

PINTXOS FRIOS

GILDA DE GORDAL	3.75
Skewer of Gordal Olives, Piparra and Anchovy	
MATRIMONIO	3.75
Tomato and Anchovies	
TXACA BLANCA CON CAMARÓN	4.25
Crab paste with Prawns	
SALMÓN RELLENO DE TXACA BLANCA	4.25
Smoked Salmon stuffed with Crab paste	
PULPO A LA GALLEGA CON CEBOLLADA DE PIMIENTOS	4.95
Galician-style Octopus with Bell Pepper and Onion Sauce	
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN	4.95
Russian Salad with Tuna Belly	
QUESO DE CABRA CON PALETA IBÉRICA	4.25
Goat Cheese with Iberian Shoulder Ham	
QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO 🍴	3.75
Idiazabal Cheese with Quince Jam	
BOCADILLO DE BURRATA, MERMELADA DE TOMATE CHERRY Y ALBAHACA 🍴	4.95
Brioche with Burrata, Cherry Tomato compote and Basil	
FLAUTÍN DE PALETA IBÉRICA CON TOMATE	4.25
Iberian Shoulder Ham with Tomato	
SALMOREJO CON PALETA IBÉRICA	3.75
Salmorejo with Iberian Shoulder Ham	

PINTXOS CALIENTES

NUESTRA TORTILLA DE PATATAS 🍴	4.25
Imanol Potato Tortilla	
REVUELTOS DE MORCILLA DE BURGOS C/ PIÑONES	5.95
Scrambled Eggs with Burgos Black Pudding and Pine Nuts	
BOCATIN DE CALAMARES	5.95
BACALAO PIL-PIL	9.45
Pil-pil Codfish with Bell Pepper and Onion Sauce	
CROQUETAS DE JAMÓN / SETAS 🍴 2un.	4.25
Iberian Ham or Mushroom Croquettes	
TXISTORRA 2un.	4.25
Traditional Basque Sausage/Chorizo	
HAMBURGUESITA CON MERMELADA DE TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA Y BACON AHUMADO	7.45
Mini Hamburger with Cherry Tomato compote, Goat Cheese and smoked Pork Belly	

TAPAS PARA COMPARTIR

ANILLAS DE CALAMAR A LA ANDALUZA	12.50
Calamares with Aioli	
TXIPIRONES A LO PELAYO	12.50
Stewed Squids	
PULPO A LA GALLEGA	14.95
Galician-style Octopus	
PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO	14.50
Piquillo Pepper stuffed with Codfish Brandade	
HUEVOS ROTOS CON PALETA IBÉRICA	12.50
“Huevos Rotos” with Iberian Shoulder Ham	
PALETA IBÉRICA	12.50
TXISTORRA 4un.	8.50
Traditional Basque Sausage/Chorizo	
CROQUETAS DE JAMÓN / SETAS 🍴 4un.	8.50
Iberian Ham or Mushroom Croquettes	
PIMIENTOS DE PADRÓN 🍴	4.25
Padrón Peppers	
PIMIENTOS PIQUILLO 🍴	12.50
Piquillo Peppers	

CARNES

STEAK TARTAR CON HUEVO CAMPERO	22.00
Steak Tartar with Organic Egg	
PRESA IBÉRICA, ROMESCO Y PIMIENTO DE PADRÓN	14.95
Iberian Pork Shoulder, Romesco and Padrón Pepper	
ENTRECOT A LA PARRILLA	25.00
Grilled Entrecôte	
TXULETÓN A LA PARRILLA 2PAX	55.00
Grilled Chuletón	
CACHOPO ASTURIANO 2PAX	29.50
Breaded Veal stuffed with Iberian Shoulder Ham, Ementhal and Mushrooms	

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS	2.50
French Fries	
ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA	4.00
Lettuce and Onion Salad	
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA	6.00
Grilled Seasonal Vegetables	

POSTRES

TARTA DE QUESO	* 6.00
Cheesecake * Whole Cheesecake: 40.00	
MOUSSE DE CHOCOLATE, ACEITE DE OLIVA Y FLOR DE SAL	5.00
Chocolate Mousse, Olive Oil and Salt Flower	

¡DE GENTE PARA LA GENTE!

PARA BEBER

TINTO DE VERANO LA CASERA	27,5cl	2.50	DESTILADOS		
VERMUTE			Gin Nordés	9.50	
Rivera Rojo	4.00		Whisky Basco Bikkun	12.00	
Rivera Blanco	4.00		SIN ALCÓOL		
CERVEZAS			Mineral Water	50cl	2.50
Estrella Damm .. 20cl	2.00	50cl	Sparkling Water	25cl	2.35
Super Bock Mini	20cl	2.00	Coca-Cola	35cl	2.50
Inedit	75cl	12.00	Coca-Cola Zero	35cl	2.50
Natural Cider			Schweppes Tonic Water .. 20cl	2.50	
Petritegi	25cl	3.00	Lemon Schweppes	20cl	2.50
	75cl	12.00	Iced Tea	2.50	

VINOS

CAVA		15CL	
Penedés, Codorniu Cuvée Original Brut	5.00	21.00	
Penedés, Codorniu ANNA Rosé	*	28.00	
BLANCO			
Rias Baixas, Mar de Frades Albariño	*	38.00	
Somontano, 700 Alt. “Chardonnay”	4.00	17.00	
Aragón, Monte Sierra, Mirador del Saso	5.00	20.00	
Bizkaiaiko, Taxkoli Gorka Izagirre	*	34.00	
Rioja, Ramon Bilbao Verdejo (Bio)	6.00	24.00	
ROSADO			
Somontano, 700 Alt	5.00	20.00	
ROJO			
Somontano, 700 Alt. “Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot”	4.00	17.00	
Rioja, Condado de la Vega “Crianza”	5.00	19.00	
Rioja, LAN Crianza	6.00	24.00	
Rioja, LAN D-12	*	42.00	
Ribera del Duero, Protos Roble	*	35.00	
GENEROSOS		7.5CL	
Jerez, Valdespino Manzanilla “Deliciosa”	8.00	*	
Jerez, Valdespino Fino “Inocente”	6.00	*	

🍴 Vegetarian

Prices in €, include VAT at the current legal rate. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested or consumed by the customer.

In accordance with Decree-Law 10/2015.