






Pintxos fríos

Cold “pintxos”

Gulas al ajillo con alioli de ajo tostado 	4,50 €
<i>Garlic baby eels “gulas” with toasted garlic aioli</i>	
Ensaladilla rusa Alabardero 	4,00 €
<i>Russian salad</i>	
Gildas de boquerón y antxoa con piparra y pimientos de piquillo 	3,50 €
<i>“Gildas” of anchovy in vinegar and anchovy with chilli pepper and “piquillo” peppers</i>	
Matrimonio de anchoas en aceite y boquerones en vinagre 	3,50 €
<i>Anchovy in oil and anchovy in vinegar</i>	
Jamón ibérico 	4,00 €
<i>Toast with iberian ham</i>	
Pimientos rellenos de brandada de bacalao y ajo tostado 	3,80 €
<i>Peppers stuffed with cod brandade and roasted garlic</i>	
Salmonado marinado en casa sobre salsa tártara y encurtidos 	4,00 €
<i>Homemade marinated salmon with tartar sauce and pickles</i>	
Brioche de txasca de cangrejo 	4,50 €
<i>Crab sticks brioche</i>	

Pintxos calientes

Hot “pintxos”

Brocheta de pulpo a la gallega con patata Primor 	5,50 €
<i>Galician-style octopus skewer with Primor potato</i>	
Solomillo de cerdo ibérico, cebolla caramelizada y queso brie 	5,50 €
<i>Iberian pork tenderloin, caramelized onion and brie cheese</i>	
Pintxo de tortilla española:	5,00 €
con cebolla 	
<i>Portion of Spanish omelette with potato and spring onion</i>	
de bacalao con pimientos de Padrón 	
<i>Portion of cod omelette with “Padrón” peppers</i>	
de chistorra 	
<i>Portion of cured sausage “chistorra” omelette</i>	



Altramuces
Lupins



Apio
Celery



Cacahuete
Peanuts



Crustáceos
Crustaceans



Frutos de Cascara
Nuts



Gluten
Gluten



Sésamo
Sesame



Huevo
Eggs



Lácteos
Dairy products



Moluscos
Mollusks



Mostaza
Mustard



Pescado
Fish



Soja
Soy



SO2
SO2