

## MACÉDOINES ET SALADES

Salade de tomates de saison, bonite Ortiz et piments piparras au vinaigre.	13,95€
Macédoine de légumes à la mayonnaise. #TopTen	8,50€
Tartare de thon rouge Ballfegó, mayonnaise truffée et talos.	14,50€
Huîtres de Daniel Sorlut.	3,50€

## FRITURES

Petits calamars en friture.	10,50€
Artichauts en friture, mayonnaise truffée et bacon de porc basque.	12,95€
Croquettes de moules farcies.	12,50€
Croquettes de jambon cru ibérique.	10,50€
Friture de petits poissons moelleux.	8,95€
Friture de lotte. (Les ailes de poulet de la mer)	12,95€

## FRUITS DE MER ET COQUILLAGES

Moules des txikitos. (Tel quel, au Txacoli ou bravos).	11,95€
Palourdes vivantes, les plus grosses. (À la plancha ou au Txacoli).	18,50€
Couteaux à la plancha.	14,50€
Pétoncles à la plancha.	21,50€
Petites langoustines à la poêle.	19,50€
Crevettes rouges de Huelva à la plancha	22,00€
Plateau de mollusques.	24,50€
Plateau de fruits de mer.	28,50€

## AVEC DU PAIN DE CRISTAL ET DE LA TOMATE

Anchois Ortiz à l'huile.	13,95€
Anchois au vinaigre.	13,95€
Sardines fumées.	13,95€

## POT-AU-FEU ET RECETTES DE TAVERNE

Artichauts aux palourdes.	16,95€
Soupe de poisson d'Iparralde.	14,95€
Araignée de mer au gratin (2 unités).	15,95€

## CASSOLETTES ET PLATS DE RIZ

Riz noir aux calmars et petites tomates.	16,50€
Riz campagnard au porc ibérique et petits légumes.	16,50€
Riz au homard dans son jus.	29,50€
Riz onctueux de lotte et crevettes.	19,95€
Riz au fruits de mer.	21,50€

## VIANDES

Filet-mignon de vache, frites et poivrons rôtis.	20,50€
Assortiment ibérique, frites et poivrons du terroir.	16,95€
Côte à l'os, frites et poivrons rôtis / 500 g	37,50€

## POISSONS

Seiche en oignonade et son aïoli.	11,95€
Lotte à la importancia.	18,95€
Turbot rôti à la donostiarra. (2 pers.).	44,50/kg
Bar à la donostiarra.	26,50€/pers
Dos de thon rouge à la plancha	19,50€

## DESSERTS

Tarte au fromage.	6,50€
Pain perdu .	6,50€
Plateau de fromages.	12,95€
Soufflé au chocolat.	6,50€
Sorbet.	5,50€
Crème brûlée.	6,50€
Tarte au citron	6,50€