



PINTXOS

SMALL DISH OF TUNA, ANCHOVIES, CHILLIES AND OLIVES	5 €
PETITE ASSIETTE DE THON, ANCHOIS, PIMENTS ET OLIVES	
SCRAMBLED EGGS WITH COD	4 €
OEUF BROUILLÉS À LA MORUE	
IBERIAN HAM CROQUETTES (2 units)	3 €
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE (2 UNITÉS)	
AMAMA SHRIMP CROQUETTES WITH GARLIC (2 UNITS)	3.5 €
CROQUETTES DE CREVETTES AMAMA À L'AIL (2 UNITÉS)	
BEEF CHEEK WITH MASH POTATOES	6,5 €
JOUÉ DE BOEUF AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE	
PRAWN BROCHETTE WITH VINAIGRETTE	5.5 €
BROCHETTE DE CREVETTE AVEC SA VINAIGRETTE	
SLOW COOKED EGG WITH A SEASONAL SIDE DISH	5,5 €
OEUF POCHÉ AVEC SA GARNITURE DE SAISON	
ROSTED PORK BELLY WITH HUMMUS, LEMON & MUSTARD VINAIGRETTE AND TOAST HAZELNUT	5.5 €
POITRINE DE PORC AVEC HOUMOUS, VINAIGRETTE CITRON ET MOUTARDE AMANDES GRILLÉES	
SEASONAL GREEN PEPPERS	7 €
POIVRONS VERTS DE SAISON	
GRILLED TUNA WITH TOMATO AND BASIL JAM	5,5 €
THON GRILLÉ AVEC CONFITURE DE TOMATES ET BASILIC	
ROOSTER FILLETS FLORENTINE STYLE "PANIER FLEURI"	6 €
FILETS DE COQ À LA FLORENTINE "PANIER FLEURI"	
PIQUILLO PEPPER PIL-PIL COD TACO WITH SAUTÉED VEGETABLES	5.7 €
TACO DE MORUE PIL-PIL AU PIQUILLO ET LÉGUMES SAUTÉS	
LAMB TERRINE WITH ITS OWN SAUCE AND COUSCOUS OF RAS AL HANOUT	5,5 €
TERRINE D'AGNEAU AVEC SON JUST ET SON COUSCOUS AL RAS AL HANOUT	
BRAISED BEEF WITH HIS OWN JUICE	5 €
CHOCOLAT DE VIANDE CUITE AVEC SON BOUILLON	
SIRLOIN WITH SEASONAL GARNISH	7 €
FILET MIGNON AVEC GARNITURE DE SAISON.	
GRILLED FOIE GRAS WITH WHITE CHOCOLATE AND SWEET CORN CREAM	10 €
FOIE GRILLÉ AVEC CREME AU CHOCOLAT BLANC ET MAÏS	

RATIONS/RATIONS

TOMATO SALAD	11€
SALADE DE TOMATE	
WITH TUNA	+4.5 €
AVEC THON	
DISH OF TUNA, ANCHOVIES, CHILLIES AND OLIVES	18€
ANCHOIS, PIMENTS ET OLIVES	
IBERIAN BELLOTA HAM	28 €
JAMBON IBÉRIQUE	
IBERIAN HAM CROQUETTES (8 units)	12 €
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE (8 UNITÉS)	
AMAMA SHRIMP CROQUETTES WITH GARLIC (8 UNITS)	13€
CROQUETTES DE CREVETTES AMAMA À L'AIL (8 UNITÉS)	
MIX CROQUETTES (8units)	13€
CROQUETTES MIXTES (8UNITÉS)	
WARM PRAWN SALAD WITH RASPBERRY VINAIGRETTE	12 €
SALADE TIÈDE DE CREVETTES À LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES	
FRIED CALAMARI WITH CONFITED GARLIC ALIOLI	13 €
CALAMARS FRITS A L'AIOLI D'AIL CONFIT	
TRADITIONAL FISH SOUP	12€
SOUPE DE POISSON TRADITIONNELLE	
CHOPPED SQUID IN ITS INK WITH BASMATI RICE	23 €
ENCORNET HACHÉ DANS SON ENCRE AVEC RIZ BASMATI	
GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES, ONIONS AND SPICED AIOLI	28.7 €
POULPE GRILLÉ AVEC DES POMMES DE TERRE, DES OIGNONS ET AÏOLI	
AMAMA-STYLE TRIPE	18€
AMAMA-STYLE TRIPE	
BEEF CHEEK WITH MASH POTATOES	25 €
JOUÉ DE BOEUF AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE	
GRILLED TXULETA WITH FRIES OR GREEN SALAD	48 €
TXULETA GRILLÉE À CHOISIR ENTRE FRITES OU SALADE VERTE	
- FRENCH FRIES	+4 €
FRITES	
- GREEN SALAD	+4 €
SALADE VERTE	
- PIQUILLO PEPPERS	+8 €
PIMENTS "PIQUILLO"	

DESSERTS/DESSERTS

CHESSE ICE CREAM WITH RED FRUITS	6 €
GLACE AU FROMAGE BLANC ET FRUITS	
ROUGES FRENCH TOAST WITH VANILLA ICE CREAM	6 €
PAIN PERDU AVEC BOULE DE GLACE À LA VANILLE	
CHOCOLAT DESSERT	6 €
DESSERT AU CHOCOLAT	
LIMOIA BER BI	6 €
LIMOIA BER BI	

MENU 40 €

APERITIVO DE LA CASA

STARTERS / ENTRÉES

SLOW COOKED EGG WITH A SEASONAL SIDE DISH
OEUF POCHÉ AVEC SA GARNITURE DE SAISON

FISH / POISSON

ROOSTER FILLETS FLORENTINE STYLE "PANIER FLEURI"
FILETS DE COQ À LA FLORENTINE "PANIER FLEURI"

MEATS/ VIANDES

CROAST BONELESS LAMB IN ITS JUICE, COUS COUS
AND CELERIAC PUREE WITH APPLE

RÔTI D'AGNEAU DÉSOSSÉ DANS SON JUS,
COUSCOUS ET PURÉE DE CÉLERI-RAVE À LA
POMME

DESSERTS

BRIOCHE FRENCH TOAST WITH VANILLA ICE CREAM
PAIN PERDU BRIOCHÉ ET GLACE VANILLE

DRINKS/BOISSONS

INCLUDES 1/2 BOTTLE OF WINE PER PERSON, ONE BREAD
SERVICE

COMPRED 1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE, UN
SERVICE DE PAIN



APARDUNAK /ESPUMOSOS/SPARKLING EFFERVESCENT

D.O. CAVA
 TORREMILLANOS
 PEÑALBA LOPEZ..... 4.4/33€
 BRUT NATURE
 MACABEO, CHARDONNAY
A.O.C CHAMPAGNE
 BARON FUENTE
 GRAN RÉSERVE.....66 €
 PINOT MEUNIER, CHARDONNAY
 PINOT NOIR

BELTZAK /TINTOS/RED/ROUGES

D.O. LA RIOJA
 SOLAR IBALONJA AÑO1,4/11 €
 TEMPRANILLO
 VINESTRAL CRIANZA.....2,4/16,5 €
 TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO
 VIÑA SALCEDA3/21 €
 TEMPRANILLO, MAZUELO, GRACIANO
 CONDE VALDEMAR
 CRIANZA.....3/21 €
 TEMPRANILLO
 BAIGORRI
 CRIANZA.....3.5/25 €
 TEMPRANILLO
 MARQUÉS DE VARGAS
 RESERVA.....50 €
 TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO
D.O TORO
 DEHESA GAGO3,7/25,5 €
 TINTA DE TORO
D.O RIBERA DEL DUERO
 EREMUS JOVEN.....3.5/22 €
 TEMPRANILLO

GORRIA /ROSADO/ROSE/ ROSE

D.O. NAVARRA
 CHIVITE GRAN FEUDO.....1,4/11 €
 GARNACHA

ARDO GOXOAK /VINOS DULCES/SWEET WINE/ VIN DOUX

D.O. MALAGA
 MR32 €
 MOSCATEL

CIDER /CIDRE/SAGARDOAK/SIDRAS

ALTZUETA1,1 / 7,7 €

TXURIA/BLANCO/WHITE/BLANC

D.O. GETARIA
 TXOMIN ETXANIZ.....2,5/21€
 T./C.HONDARRIBI ZURI, HONDARRIBI BELTZA
 D.O. RUEDA
 PERAMOR VERDEJO 1,8/12,5 €
 VERDEJO
 RAMON BILBAO 3/21 €
 VERDEJO
 D.O.P VALENCIA
 EL NOVIO PERFECTO..... 3/20,5 €
 VIURA, MOSCATEL
 D.O. SOMONTANO
 ENATE 234..... 3,2/22,5 €
 CHARDONNAY
 D.O. MONTERREI PONTEVEDRA
 MINIUS 3,1/21,5 €
 GODELLO
 D.O. RIAS BAIXAS
 CANICAS.....3,5/25 €
 ALBARIÑO
 PAZO DE SAN MAURO.....50 €
 ALBARIÑO

DESTILATUA/DESTILADOS/DISTILLATE/DISTILLAT

RONES
 BRUGAL 1888..... 6/12/14€
 BRUGAL AÑEJO.....3/6/8.5€
 BARCELO AÑEJO BARCELO IMPERIAL.....3/6/8.5 €
GINEBRAS
 HENDRICK'S.....4/8/10 €
 NORDES.....4/8/10 €
 MARTIN MILLER'S.....4/8/10 €
 LARIOS 12.....3/6/8.5 €
VODKAS
 BELUGA.....6.5/13/15 €
 MOSKOVSKAYA.....3/6/8.5 €

WHISKYS
 MACALLAN 12 DOUBLE CASK.....7/14/16 €
 GLENROTHES 12.....8/16/18 €
 DYC8.....3/6/8.5 €

TEQUILAS
 JOSE CUERVO REPOSADO.....3/6/8.5 €

BESTE BAT/OTROS/OTHER/AUTRE

REFRESCOS.....3.2€
 AGUA.....1.70€
 MONSTER.....3.5€
 ZURITO.....1.8€
 CAÑA2.80€
 CAÑON3.8€