

ARTESANOS

Anchoas la reina del

Cantábrico 2€/u

Pimientos asados en horno

de leña con sales

del mundo 10€

Tabla salmón marinado 14€

Tabla atún marinado 14€

***FRITURAS**Fondue de mollejas
de cordero
crujientes 14€Tempura de
cefalópodos 12€Croquetas de
nuestros quesos 10€Croquetas de txipis
EN TINTA 10€

Piparras MIXTAS 10€

Pimientos verdes 8€

***ZAMBURIÑAS
DEL MUNDO 12€**

***PAN de
masa
madre**
...Aceite de oliva
1,50€/px

***CON DOS HUEVOS**

Rotos con hongos 20€

Rotos con trufa
de verano 14€Rotos con paletilla
de jamón 14€

Rotos con pimientos 12€

**VERDE QUE TE
QUIERO VERDE**

Menestra fresca de temporada 14€

Ensalada verde y chips de patatas 12€

Cesar salad...lumagorri crujiente y
laskas de idiazábal 16€Ensalada de tomate de Lezama, ajo negro
y tempura de cebolla 12€

Ensalada de salmón marinado..14€

SalmoreJO..crujiente de jamón..aceite
oliva alavés 10€***Seguimos**

Bonito de Bermeo CON MARMITAKO 17€

Beguihandi a la plancha CON PAPA ALIOLI
PIMENTÓN DE LA VERA 20€Arroz cremoso de TXIPIRON Y BOLETUS
con crujientes y tofee de cebolla 16€

Pata y marmita de PULPO DORADO 18€

Bacalao al pil-pil con pisto

A LA BILBAINA 21€

Merluza FRITA CON PIMIENTOS DE CASA
CONFITADOS 20€Escalope selección Joselito ..SOBRE
TORTA DE BARROS 18€Entrecot de cintas elegidas y maduradas
una a una 28€**POSTRES**

Tartas del día 6€

Helados Gelati 6 €

Mousse de
chocolate 6€Torrija
crujiiiiiiiiiente 6€Un postre+medio Gin
Tonic 10€***CHEESE CORNER**

Idiazabal etiqueta

negra Ipinaburu

artzai gazta 10€

Comté 24 meses 12€

Blue Stilton 10€

Blue basque 10€

DAY&NIGHT Cocina tradicional
con técnicas de vanguardia

*TXOCOOK.COM Facebook e Instagram: @txocook