

ARTESANOS**ANCHOAS** la reina del

Cantábrico 2€/u

PIMIENTOS ROJOS asados en

horno de leña 10€

SALMÓN marinado 14€**ATÚN** marinado 14€**GYOZA** de morcilla y

pimiento rojo 10€

FOIE maíz...manzana 6€**CARPACCIO** mostaza...

queso 16€

FRITURAS**FONDUE** de mollejas de cordero 14€Rabas de beguihandi 12€
(squid tempura)**Croquetas kc** 10€**postres**

helados 6€

tarta casera 6€

tartaleta de chocolate 6€

torrija crujiiiiiiiiente 6€

Un postre+medio**Gin Tonic** 10€**ZAMBURIÑAS****DEL MUNDO** 12€**GAMBAS A LA PLANCHA** 100G 9€**PORK CORNER**

TABLA DE PALETILLA IBERICA 18€

BILBAO

EST.  2014**TXOCOOK**

MUELLE

Nº1
URIBITARTE***PAN** de masa madre (bread) and oliva oil 1,50€/px***con dos huevos**

rotos con hongos 20€

rotos con jamón ibérico 14€

rotos con pimientos

rojos 12€*

***CHEESE CORNER** TABLA

Idiazabal etiqueta negra

Ipinaburu artzai gazta

Comté 24 meses

Blue Stilton 14€

ENSALADAS

ENSALADA CESAR...lumagorri

crujiente y

laskas de idiazabal 16€

ENSALADA DE TOMATE,

CEBOLLA, VENTRESCA 16€

ARROZ** cremoso 12€MENEIRA**

del día 12€

***MERLUZA** a la

plancha sobre pimientos asados en leña 20€

*Pata y marmita de

PULPO 18€***BACALAO (COD)**

pil-pil con pisto

A LA BILBANA 21€

*CAZUELA DE

BACALAO con pimientos

asados leña 21€

***ESCALOPE** selección

Joselito (pork) SOBRE

TORTA DE BARROS 18€

***ENTRECOT** (boneless

chop) de cintas elegidas y maduradas una a una 28€

***SOLOMILLO** de

nuestras cintas 28€

IVA INCLUIDO**DAY&NIGHT** Cocina tradicional

con técnicas de vanguardia

*TXOCOOK.COM Facebook e Instagram: @txocook