

txitxardin

BRASA Y TRADICIÓN

ENTRANTES "BRASA"

Puerros de Usurbil con aceite de oliva virgen extra
14€

La "txistorra de Patxi"
13€

Hongos sobre parmentier empapados en yema y mantequilla
28€ (H, L)

Vieiras asadas sobre setas según mercado y calabaza
23€ (M, L)

Almeja fina de Galicia
32€ (M)

Gamba blanca de Huelva
25€/12 unidades (C)

ENTRANTES "TRADICIÓN"

Jamón ibérico de bellota de Jabugo "5J"
25€

Anchoas "San Filippo" sobadas en casa
22€/10filetes (P)

Tartar de gamba blanca, crema de almendras y lima
16€/media ración (C, G, L, FS)

Pastel de pescado tradicional
17€ (H, C, SU, L, P)

Croquetas artesanas de jamón y de mejillón "tigre"
14€ (H, C, G, SU, L, P)

Alcachofas con jamón
17€ (G, SU, L)

Sopas de pescados y mariscos
18€ (C, G, M, SU, P, L)

Arroz cremoso de calamar y caldo de carabinero
24€ (C, M, SU, L, P, AP)

Alubias de Tolosa con sus sacramentos
25€

Huevo (H)
Crustáceo (C)
Altramuz (A)
Sésamo (SE)

Gluten (G)
Molusco (M)
Cacahuete (CA)

Sulfitos (SU)
Lácteos (L)
Pescado (P)

Frutos secos (FS)
Soja (S)
Apio (AP)

NOSOTROS INCLUIMOS EL IVA

CASA HUMADA

PRINCIPALES "BRASA"

Kokotxas de merluza
30€ (P, SU, L)

Lomo de merluza
23€ (P, SU, L)

Rodaballo
8€/100 gramos (P, SU, L)

Rape negro
4.8€/100 gramos (P, SU, L)

Presa ibérica con castañas y setas de otoño
24€ (SU, L)

Chuleta de vaca Frisona nacional.
Entorno a los 5 años de vida y 60 días de maduración
5.8€/100 gramos

Chuleta de buey Casina de Asturias.
13 años de vida y 105 días de maduración
12.5€/100 gramos (una rareza hasta fin de existencias)

PRINCIPALES "TRADICIÓN"

Txangurro a la Donostiarra
23€ (C, G, SU, L, P)

Kokotxas de merluza al pilpil
30€ (SU, P)

Merluza "Txapeldun" homenaje a mi padre. Entre salsa verde y pilpil con almejas y kokotxas
29€ (G, M, SU, P)

Paletilla de cordero lechal asada
29€ (SU, L)

Nuestros premiados callos con morro y pata
21€ (SU)

**Piquillos
confitados**
9€

**Patatas
fritas
caseras**
6€

**Ensalada con
cebolleta
fresca**
5€ (SU)

**Nuestro pan,
mantequilla
ahumada y
varios**
2.8/ persona

Otros pescados, mariscos y sugerencias según temporada y día