

## PINTXOS / SMALL PLATES / PETIT PLATS

---

### SIRLOIN TARTARE / TARTARE DE ALOYAU 6 €

*Sirloin steak seasoned with dijon mustard, capers and pickles, topped with yolk cured in shoyu and bread · Aloyau assaisonné de moutarde de Dijon, câpres et cornichons, garni de jaune d'œuf séché au shoyu et de pain*

### CEVICHE 5 €

*Seasonal fish, leche de tigre, fried corn, fried sweet potato, red onion, coriander sprouts  
Poisson de saison, leche de tigre, maïs frit, patate douce frite, oignon rouge, pousses de coriandre*

### BOQUERONES 4,5 €

*Borquerones bathed in extra virgin olive oil · Borquerones bañés d'huile d'olive extra vierge*

### GRATIN ONION / GRATIN D'OIGNON 4,5 €

*Candied onion gratin with comté and idiazabal cheese foam, black pepper and chives  
Gratin d'oignons confits à la mousse de comté et idiazabal, poivre noir et ciboulette*

### SIRLOIN / SURLONGE 6,5 €

*Sirloin steak with demi-glace, truffled potatoes and grana padano cheese  
Filet de boeuf avec demi-glace, pommes de terre truffées et fromage grana padano*

### BAO NIKKEI 5,5 €

*Bacon basse température, sauce nikkei et mayonnaise togarashi, radis marinés, sésame grillé et coriandre · Low temperature bacon, with nikkei sauce and togarashi mayonnaise, pickled radish, toasted sesame and coriander*

CROQUETTES / CROQUETTES 2,5 €

*Mushroom and truffle croquettes · Croquettes champignons et truffes*

BLOOD SAUSAGE / BOUDIN NOIR 4,5 €

*Roasted black pudding with cauliflower puree, quince and sautéed spinach  
Boudin noir rôti avec purée de chou-fleur, coing et épinards sautés*

HAKE / MERLU 5,5 €

*Seared hake, potato foam with roasted tomato piperrada and asparagus  
Merlu saisi, mousse de pomme de terre avec piperrada de tomates rôties et asperges*

SCALLOPS / COQUILLES SAINT-JACQUES 5,5 €

*Scallops with garlic butter, truffled piperrada and white beans in their broth  
Noix de Saint-Jacques au beurre à l'ail, piperrada truffée et haricots blancs dans leur bouillon*

SEASONAL RICE / RIZ DE SAISON 5 €

*Seasonal rice · Riz de saison*

LOW TEMPERATURE EGG / ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE 5 €

*Low-temperature egg on piperrada, mushroom parmentier and fried leek  
Oeuf basse température sur piperrada, parmentier de champignons et poireaux frits*

EGG TORTILLA / OMELETTE 5 €

*Omelette aux œufs avec pomme de terre sautée, poireau, oignon confit et chorizo  
Egg omelette with fried potato, leek, confit onion and chorizo*

## RATIONS / RATIONS

---

### NACHOS SIRIMIRI 12 €

*Fried tortilla with melted cheese, meat ragout, pico de gallo, beans, cream with avocado slices*  
*Tortilla frite au fromage fondu, ragoût de viande, pico de gallo, haricots,*  
*crème aux tranches d'avocat*

### BRAVAS SIRIMIRI 7 €

*Crispy potato wedges bathed in garlic aioli and brava sauce,*  
*Maldon salt · Quartiers de pommes de terre croustillants baignés d'ailoli*  
*et de sauce brava maison, sel de Maldon*

### MUSHROOM AND TRUFFLE CROQUETTES 10 €

*Mushroom and truffle croquettes*

### SEASONAL RICE / RIZ DE SAISON 20 €

*Seasonal rice · Riz de saison*

### PIQUILLO PEPPERS / POIVRONS PIQUILLOS 8 €

*Local piquillo peppers · Poivrons piquillos confits*

## RATIONS / RATIONS

---

IBERIAN HAM / JAMBON IBÉRIQUE 28 €

*Laminated Iberian ham, toasted bread, extra virgin olive oil*  
*Jambon ibérique tranché fin, pain grillé, huile d'olive extra vierge*

TXULETA 48 € / KG

*Grilled txuleta with fries or green salad*  
*Txuleta grillée avec entre frites ou salade verte*



## POSTRES / **DESSERTS** / DESSERTS

---

### FRIED MILK / LAIT FRIT 5 €

*Crunchy breaded pastry cream with vanilla ice cream*  
*Crème pâtissière panée croustillante avec glace vanille*

### THREE MILKS / TROIT LAITS 5 €

*Biscuit génois imbibé d'un mélange aux 3 laits avec cannelle, chantilly et glace vanille*  
*Génoese imbibée d'un mélange de 3 laits avec de la cannelle crème chantilly et glace à la vanille*

### CHOCOLATE PARFAIT / PARFAIT AU CHOCOLAT 5 €

*70% chocolate, cocoa powder, nips, caramel sauce and lucuma ice cream*  
*Chocolat 70%, poudre de cacao, nibs, sauce caramel et glace lucuma*

### FRITTER / BREIGNET 5 €

*Beignet de potimarron et patate douce frite, panela épicée avec glace aux fruits de la passion*  
*Pumpkin fritter and fried sweet potato, spiced panela with passion fruit ice cream*

### ICE CREAMS / GLACES 5 €

*Vanilla · Vanille*  
*Chocolate · Chocolat*  
*Passion fruit · Fruit de la passion*  
*Cinnamon · Cannelle*