

RESTAURANTE

MIRENTXU

BAR

ventabiok.com



*Suivez-nous sur nos réseaux et
nous vous tiendrons au courant
de toutes les nouveautés*

ALLERGÈNES **1.** Gluten **2.** Crustacés **3.** Oeuf **4.** Poisson
5. Dioxyde de soufre et sulfites **6.** Lait **7.** Mollusques
8. Fruits à coque **9.** Soja **10.** Sésame **11.** Céleri
12. Carachides **13.** Moutarde

APÉRITIFS

Sangria maison	2,20
Ricard, Martini, Kir	2,20
Porto, Moscatel	2,20
Kir Royal	3,00
Américain	4,00
Vermouth, Campari, gin	
Gin Fizz	4,00
Jus de citron, gin	
Cuba Libre	5,00
Rhum blanc, jus citron, Coca-Cola	
Pichet de sangria	8,50
Vin maison	
Pichet de sangria	13,50
Champan	

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Mirentxu	5,00
Rhum, jus d'ananas et pêche, sirop fraise	
Soleil Levant	5,00
Soho, jus d'orange, pêche et ananas, sirop de grenade	
Piña Colada	5,00
Rhum blanc, concentré et jus d'ananas	
Caraïbe	5,00
Jus d'ananas, jus citron, rhum	
Ecuador	5,00
Vodka, sirop mangue et fruit de la passion, jus d'ananas et orange	
Mojito	5,00
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, limonade	
Mojito Fraise	5,00
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, sirop fraise, limonade	
Mojito Mangue	5,00
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, mangue, limonade	
Marguerite	5,00
Tequila, Cointreau, concentré de marguerite	

BIÈRES

Pression	2,20
San Miguel	2,20
San Miguel sans alcool	2,20
Heineken	2,50
Coronita	2,50
Desperados	3,00
Chimay Rouge Brune	4,50
Franciskaner Blonde	4,50
Franciskaner Brune	4,50
Grimbergen Blonde	4,50
Grimbergen Double	4,50
Leffe Blonde	3,50
Leffe Brune	3,50

COCKTAILS SANS ALCOOL

San Francisco	4,50
Jus de pêche, jus d'ananas, sirop de grenade	
Tropical	4,50
Jus d'ananas, sirop de kiwi	
Bora-Bora	4,50
Jus d'ananas, limonade, sirop de grenade	
Atomic Cat	4,50
Jus d'orange, Schweppes, sirop grenade	

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33 cl)	2,20
Fanta, Schweppes, jus de fruits	2,20
Sirop à l'eau	1,50
Eau minérale (50 cl)	1,50
Eau minérale (1 l)	3,00
Eau minérale gazeuse (365 ml)	2,20
Eau minérale gazeuse (1 l)	4,00

DIGESTIFS

	COUPE	COMBINÉ
Cointreau	4,00	
Soberano	2,50	
Baileys	4,50	
Malibu	3,00	5,00
Patxaran	3,00	5,00
Liqueur 43	3,50	5,00
Jägermeister	4,00	5,00
Izarra	4,00	5,00
Pomme / Pêche	3,00	5,00
Herbes	2,50	5,00
Get 27	3,00	5,00
Grand Marnier	5,00	6,00
Armagnac	5,00	
Eau de vie	4,00	



RHUM

	COUPE	COMBINÉ
Rhum	3,50	5,00
Bacardi	4,50	5,50
Cacique	5,00	6,00
Havana 3 ans	5,00	6,00
Havana 5 ans	6,00	7,00
Havana 7 ans	7,00	8,00
Captain Morgan	5,00	6,00
Kraken	7,00	8,00
Don Papa	8,00	10,00
Diplomático	8,00	10,00

GIN

	COUPE	COMBINÉ
Gin	3,50	5,00
Bankes	5,00	6,00
Beefeater	5,00	6,00
Bombay bleu	5,00	6,00
Tanqueray	5,00	6,00
Bulldog	5,00	6,50
Nordes	6,50	7,50
Hendrick's	7,50	8,50

WHISKY

	COUPE	COMBINÉ
Whisky	4,00	5,00
Ballantines	5,00	6,00
J&B	5,00	6,00
Four Roses	6,00	7,00
Jameson	6,00	7,00
Jack Daniel's	5,00	6,00
Chivas 12 ans	6,00	7,00
Cardhu 12 ans	6,50	7,50
Jura 12 ans	8,00	9,00
Oban 14 ans	8,00	9,00
Lagavulin 16 ans	8,50	9,50

VODKA

	COUPE	COMBINÉ
Boroskov	4,00	5,00
Absolut	5,00	6,00

TAPAS

Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	6,00
Beignets de crevettes ^{1/2/3/4/5/6/}	7,50
Beignets variés ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,50
Tempura de légumes ^{1/3/6}	6,50
Croquettes (4 u) ^{1/3/4/6}	6,50
Croquettes « Laukias » de jambon et fromage (4 u) ^{1/3/6}	6,50
Poivrons farcis à la morue (4 u) ^{1/4/6}	8,50
Crevettes à l'ail ^{2/5}	9,00
Moules en sauce tomate piquante ^{1/5/7}	8,50
Portion de frites ⁵	3,50
Nuggets vegans au poulet (8 u) ^{1/3/5/8/9/11}	8,50
Portion de cèpes naturels	9,50
1/2 portion de cèpes naturels	4,75

HORS D'OEUVRE

Salade tiède de chipirons et gulas ^{1/2/4/5/7}	12,00
Salade Mirentxu ^{3/4/5}	10,00
Salade de gésiers ^{1/5/6}	12,50
Salade de fromage de chèvre avec confiture de tomate ^{1/5/6}	10,00
Salade de saumon mariné avec sauce Tartare ^{1/3/5/6}	11,00
Salade de poulpe grillé, salpicon de tomate et avocat ^{2/4/5/7}	12,50
Salade de crabe ^{1/2/4/5/7}	12,50
Salade tiède de cèpes et toast foie ^{1/3/5/6}	12,50
Jambon ibérique ^{1/5/6}	20,00
Charcuterie spéciale ibériques ^{5/6}	14,00
Foie gras artisanal accompagné de pain grillé ^{1/5/6/8}	16,00
Asperges de Navarra deux sauces ^{1/3/5/6}	9,00
Poivrons farcis à la morue ^{1/4/6}	8,50
Croquettes de jambon ^{1/3/6}	6,50
Gambas à la plancha ^{2/5}	12,00
Coquilles St Jacques farcies aux poissons et fruits de mer ^{1/2/3/5/6/7}	9,50
Moules en sauce tomate piquante ^{1/5/7}	8,50
Oeufs brouillés aux cèpes naturels ³	9,50
Croustillants de cèpes et champignon avec sauce Porto ^{1/3/5/6/9}	10,00

ASSIETTES COMBINÉES

Nº1	Steak, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/4/6}	10,00
Nº2	Faux-filet sauce Roquefort, 2 croquettes, poivrons rouges et salade ^{1/3/4/6/9}	13,50
Nº3	Lomo, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/4/6}	9,20
Nº4	Côtelettes d'agneau, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/4/6}	13,50
Nº5	Blanc de poulet, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/4/6}	9,50
Nº6	Spaghetti bolognaise ou carbonara, 2 croquettes, jambon blanc et frites ^{1/3/4/6}	9,50
Nº7	Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/4/5/6}	9,20
Nº8	Merlu à la plancha, 2 croquettes, salade et frites ^{1/3/4/6}	11,50
Nº9	Saumon, 2 croquettes, salade et frites ^{1/3/4/6}	11,90
Nº10	Saucisses, bacon, 2 œufs au plat, 2 croquettes, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/4/5/6}	10,00
Nº 11	Filet mignon ibérique au poivre, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/9}	11,00
Nº 12	Escalope de boeuf, 2 croquettes, beignets de calamars, jambon serrano et frites ^{1/2/3/4/5/6/7}	11,00
Nº 13	Steak haché vegan au poulet, poivrons rouges, salade et frites ^{1/3/5/6/8/9/11}	11,50

PLATS VÉGÉTARIENS

VÉGAN

Salade de tomate et cornichons, oignons, olives, câpres ⁵	8,00
Salade composée de tomate, maïs, carotte, oignons et olives ⁵	8,00
Salade de laitues variées, avocat et poivrons piquillo	10,00
Asperges avec légumes à la plancha ⁵	9,00
Portion de cèpes à la plancha	9,50
Boulgour aux légumes ^{1/5/9/10/11}	8,00
Haricots blancs « pochas » avec légumes	8,00

RIZ

Paëlla spécial (2 pers. / 30 minutes) ^{2/4/5/7} 35,00



POISSONS

Poulpe à la plancha avec mousse de pomme de terre à l'huile de olive ^{2/4/5/6/7/9}	12,50
Daurade à la plancha en sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/5/7}	11,00
Filet de Saint Pierre en sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/5/7}	10,00
Chipirons à la plancha avec palourdes et pommes de terre boulangères ^{2/4/5/7}	11,00
Sole à la plancha en sauce meunière ^{4/5/6}	14,00
Lotte en sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/5/7}	14,00
Turbot «sauvage» en sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/5/7}	14,00
Morue à la plancha avec poivrons ⁴	13,00
Merlu farci aux légumes et crevettes ^{2/4/5/6/7/9}	12,00
Merlu à la plancha ^{4/5}	10,00
Saumon à la plancha avec légumes ^{1/3/4/5/6}	10,90
Saumon en papillote ^{4/5}	14,50

Parrillada de poissons (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/3/4/5/6/7} 42,00

Lotte, merlu, chipiron, écrevisse, crevettes et moules avec frites et légumes

Zarzuela de poissons (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/3/4/5/6/7/9} 42,00

Lotte, merlu, chipiron, écrevisse, crevettes, moules et sauce Mirentxu avec légumes et frites

VIANDES

Queue de boeuf au vin rouge ^{1/5/6}	14,00
Steak grillé, poivrons et frites	9,00
Bavette avec cèpes et frites	12,50
Faux filet, poivrons et frites	12,50
Faux filet, sauce Roquefort, poivre ou Porto et frites ^{1/6}	12,50
Joue de veau au vin rouge ^{1/5}	12,00
Côte de boeuf des Pyrénées "premium" (700g aprox.), poivrons et frites	36,00 €/kg
Tournedos grillé, poivrons et frites	17,00
Tournedos sauce Roquefort et frites ^{1/5/6/9}	18,00
Tournedos sauce au poivre vert et frites ^{1/5/6/9}	18,00
Tournedos sauce Porto et frites ^{1/5/6}	18,00
Tournedos aux cèpes et frites	19,00
Tournedos de kangourou grillé et tempura de légumes ^{1/3/6}	13,00
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites	12,50
Magret de canard grillé, poivrons et frites ⁵	18,00
Jarret de porc, poivrons et frite ⁵	9,50
Agneau rôti et salade ⁵	15,50
Cochon ibérique au four "spécialité La Maison du Jambon", salade et frites ⁵	12,00
Filet mignon ibérique sauce au poivre vert ^{1/5/6/9}	10,00

Supplément sauce: Roquefort ^{1/5/6/9}, Poivre vert ^{1/5/6/9}, Porto ^{1/5/6} 1,50

Supplément garniture: Portion de cèpes naturels 9,50 / 1/2 Portion de cèpes naturels 4,75

DESSERTS MAISON

Tarte de mousse de citron y sa glace <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Pain perdu avec glace vanille <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Gâteau basque et glace vanille <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Brownie et glace vanille <small>1/3/5/6/8/9/12</small>	5,00
Coulant au chocolat et glace noisette <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,50
Tarte Tatin aux pommes <small>1/3/6/9</small>	6,00
Flan et glace vanille <small>1/3/6/9</small>	5,00
Crêpe et glace vanille <small>1/3/6/8/9/12</small>	5,00
Crème catalane et glace vanille <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Profiteroles aux chantilly et glace vanille <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Baba au rhum et glace rhum raisins <small>1/3/5/6/9</small>	5,00
Caillé de brebis avec tuile et glace vanille <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Riz au lait et glace vanille <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Tiramisu avec glace vanille <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Poires au vin rouge avec glace vanille et chocolat chaud <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Pêche Melba (pêche, chantilly, glace vanille et coulis fruits rouges) <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,50
Colonel (glace citron et vodka) <small>3/5/6</small>	5,00
Sorbet citron au cava <small>3/5/6</small>	5,00
Sorbet mandarine et vodka <small>3/5/6</small>	5,00
Fromage de brebis, pâte de coing et noix <small>1/5/6/8</small>	6,00
Vacherin avec banane, chocolat chaud et glace de vanille <small>1/3/5/6/8/9</small>	5,00
Crème de yaourt aux fruits rouges <small>1/5/6/9</small>	5,00

CAFÉS SPÉCIAUX

Irlandais Café, whisky, crème <small>5/6/9</small>	5,50
Écossais Café, whisky, glace vanille <small>1/3/5/6</small>	5,50
Jamaïcain Café, liqueur de café, crème <small>5/6/9</small>	5,50
Salvatore Café, liqueur de noisette, crème vanille, cannelle <small>1/3/5/6/8</small>	5,50
Capuccino Café, chantilly <small>5/6/9</small>	3,00
Blanco y Negro Café, glace et chantilly <small>1/3/5/6/9</small>	4,00
Carajillo Café, liqueur flambée <small>5</small>	3,50
Café Mirentxu (froid) Café, Baileys <small>5/6</small>	5,50

COUPES



Mirentxu 1/3/5/6/8/9/12 ... **5,50**

Framboise, citron et yaourt.



Ibardin 1/3/5/6/8/9/12 **5,50**

Fromage à la crème glacée, yaourt et rhum avec des raisins secs accompagnés de noix et de coings.
Toutes les saveurs de la région.



Conguitos 1/3/5/6/8/9/12 .. **5,50**

Boule de chocolat avec chantilly, le tout arrasé d'un coulis à chocolat.



Lacasitos 1/3/5/6/8/9/12 .. **5,50**

Boule à la vanille, fraise et pistache, le tout arrosé d'un coulis à la fraise.



Vesubio 1/3/5/6/8/9/12 **5,50**

Boule de vanille, nougat et café à la chantilly, tout arrasé d'un coulis de caramel.



Biok 1/3/5/6/8/9/12 **5,50**

Sorbet au citron rafraîchissant, framboise et fruit de la passion accompagnés d'une tuile.



Split 1/3/5/6/8/9/12 **5,50**

Boule à la vanille, fraise et chocolat, avec des morceaux de cerises et de banane, arrasé d'un coulis au chocolat.



Vanille



Chocolat



Fraise



Citron



Raisin au rhum



Pistache



Café



Nougat



Noisette

1 Boule de glace et chantilly	1/5/6/9	2,50
2 Boules de glace et chantilly	1/5/6/9	3,50

MENU

23,00€

ENTRÉES

- Salade de gambas frites et gulas ^{1/2/3/4/5/6/7}
Croustillants de cèpes et champignon avec sauce Porto ^{1/3/5/6}
Salade de saumon mariné avec sauce Tartare ^{1/3/4/5/6}
Salade de fromage de chèvre avec confiture de tomate ^{1/5/6}
Salade de gésiers ^{1/5/6}
Salade de crabe ^{1/2/4/5/7}

- Salade de poulpe grillé, salpicon de tomate et avocat ^{1/4/5/7}
Gambas à la plancha ^{2/5}
Assiette de charcuterie ibérique ^{1/5/6}
Foie gras artisanal avec pain grillé aux raisins ^{1/5/6/8}
Salade tiède de chipirons, légumes et moules ^{1/2/4/5/6/9}

PLAT PRINCIPAL

- Bavette avec cèpes et frites
Tournedos de kangourou grillé et tempura de légumes ^{1/3/6}
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites
Filet mignon ibérique sauce au poivre vert ^{1/5/6/9}
Queue de boeuf au vin rouge ^{1/5/6}
Agneau rôti et salade ^{5 (+2€)}
Cochon ibérique au four "spécialité La Maison du Jambon" avec pommes de terre boulangères et salade ⁵

- Merlu farci aux légumes et crevettes ^{2/4/5/6/7/9}
Sole à la meunière ^{4/5/6}
Turbot avec palourdes et ail frit ^{1/2/4/5/7}
Lotte avec palourdes et ail frit ^{2/4/5/7}
Chipirons à la plancha ^{2/4/5/7}
Morue à la plancha et poivrons verts ⁴
Daurade avec palourdes et ail frit ^{1/2/4/5/7}

DESSERTS

- Tarte de mousse de citron et glace vanille ^{1/3/5/6/8/9}
Gâteau basque et glace vanille ^{1/3/5/6/8/9}
Brownie avec glace aux fruits de la passion ^{1/3/5/6/8/9/12}
Coulant au chocolat et glace noisette ^{1/3/5/6/8/9}
Flan avec glace vanille ^{1/3/6/9}
Profiteroles aux chantilly avec chocolat et glace vanille ^{1/3/5/6/9}
Baba au rhum avec glace rhum raisins ^{1/3/5/6/9}
Poires au vin rouge avec glace vanille et chocolat chaud ^{1/3/5/6/8/9}
Pain perdu caramélisé avec glace de vanille ^{1/3/5/6/8/9}
Tatin de pommes et glace vanille ^{1/3/6/9}

- Coupe pêche Melba et coulis ^{1/3/5/6/8/9}
Crème catalane ^{1/3/5/6/8/9}
Caillé de brebis ^{1/3/5/6/8/9}
Riz au lait aux glace vanille ^{1/3/5/6/8/9}
Colonel (glace citron et vodka) ^{1/5/6}
Sorbet de mandarine et vodka ^{1/5/6}
Coupe de glace ^{1/3/5/6/8/9/12}
Fromage de brebis, pâte de coing et noix ^{1/6/8}
Crème de yaourt aux fruits rouges et biscuit croustillant ^{1/5/6/9}

Pain ^{1/3/5/6}, bouteille de vin ⁵ et eau compris

ENTRÉES

Artichauts avec jambon à la plancha
Omelette aux cèpes et txistorra ^{3/5}
Salade composée avec jambon et oeuf dur ^{3/4/5}
Casserole de tomates séchées et Provolone ^{5/6}
Assiette de charcuterie ^{5/6}
Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}
Croquettes de jambon ^{1/3/6}
Croquettes « Laukias » de jambon et fromage avec salade ^{1/3/6}

Poivrons farcis à la morue en sauce ^{1/3/4/6}
Coquilles st-jacques farcies au poisson et aux fruits de mer ^{1/2/3/4/6/7}
Croustillants de boudin au riz et pomme, avec une sauce tomate ^{1/3/6}
Soupe de poisson ^{1/2/4/6/7}
Harcots blancs au chorizo ^{5/6}
Courgettes farcies aux épinards et fromage ^{1/5/6}

PLAT PRINCIPAL

Paëlla ^{2/4/5/7}
Steak, poivrons rouges et frites
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites (+1,50€)
Joue de veau en sauce ^{1/5}
Jarret de porc rôti et frites ^{1/5}
Jambon braisé "spécialité La Maison du Jambon", poivrons et frites ^{5/6/9}
Gigot de dinde, poivrons et frites ⁵

Morue à la plancha avec poivrons verts ⁴
Chipirons à la plancha ^{2/4/5/7}
Merlu en sauce verte ou à la plancha ^{1/4/5}
Filet de daurade avec pommes de terre boulangères ^{4/5}
Cuisse de poulet farcie aux légumes et bacon ^{1/5/6}
Filet de Saint Pierre à l'ail ^{2/4/5/7}
Boudin "spécialité La Maison du Jambon" avec piperade ¹
Boulettes de viande ^{1/3/6}

DESSERTS

Mousse de chocolat ^{1/3/5/6/8/9}
Gâteau basque ^{1/3/5/6/8/9}
Flan avec glace vanille ^{1/3/6/9}
Caillé de brebis ^{1/3/5/6/8/9}
Brownie ^{1/3/5/6/8/9/12}
Tiramisu ^{1/3/5/6/8/9}
Vacherin avec banane ^{1/3/5/6/8/9}
Crème de yaourt aux fruits rouges ^{1/5/6/9}
Salade de fruits de saison ^{5/6}

Pain perdu et glace vanille ^{1/3/5/6/8/9}
Crème catalane ^{1/3/5/6/8/9}
Fromage mixte ^{1/5/6/8}
Glace 2 boules ^{1/3/5/6/8/9}
Profiteroles ^{1/3/5/6/9}
Poires au vin rouge ^{1/3/5/6/8/9}
Riz au lait ^{1/3/5/6/8/9}
Tarte de mousse de citron ^{1/3/5/6/8/9}

MENU

13,90€

*Non valable les Samedis,
Dimanches et périodes de vacances scolaires.

ENTRÉES

Soupe de poisson 1/2/4/6/7

Assiette de charcuterie 5/6

Salade mixte 4/5

Croquettes de jambon 1/3/5/6

Asperges deux sauces 1/3/5/6

PLAT PRINCIPAL

Boulettes de viande 1/3/6

Jambon braisé, poivrons et frites 5

Blanc de poulet, poivrons et frites

Lomo à la plancha, poivrons et frites

Steak haché, poivrons et frites 1/3/5

Morue à la plancha 4/5

2 œufs à la pancha, poivrons et frites 3/5

DESSERTS

Mousse de chocolat 1/3/5/6/8/9

Riz au lait 1/3/5/6/8/9

Glace 1/3/5/6/8/9

Pain perdu 1/3/5/6/8/9

Flan 1/3/5/6/9

Crème de yaourt 1/5/6/9

Pain 1/3/5/6, vin 5 et eau compris

MENU ENFANT

8,50€

PLAT PRINCIPAL

Blanc de poulet et frites

Jambon du pays et frites 6

Jambon blanc et frites 5

Steak haché et frites 1/3

Spaghetti bolognaise 1/3/6

Boulettes de viande et frites 1/3/6

Jambon braisé et frites 5

DESSERTS

Crêpe au chocolat 1/3/5/8/9/12

Boule de glace 1/3/5/6/8/9

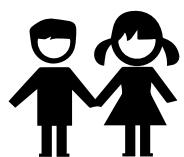
Brownie 1/3/5/6/8/9/12

Mousse de chocolat 1/3/5/6/8/9

Flan 1/3/6/9

Crème de yaourt 1/5/6/9

Pain 1/3/5/6 et une boisson compris



VIN ROUGE⁵

Pichet de vin 1/4 l	1,25
Pichet de vin 1/2 l	2,50
Vin de la maison 75 cl	COUPE 1,50 / 8,00

NAVARRA

Irache 37,5 cl	6,00
Irache	8,00
Irache Crianza	12,50
Señorío de Sarria	9,00
Homenaje	8,00
Marqués Valdecate Réserve	8,00
Campanas Crianza	12,00

RIOJA

Marqués de Cáceres 37,5 cl	11,00
Faustino I	36,00
Faustino V	18,90
Faustino VII	12,00
Marqués de Riscal	28,00
Marqués de Cáceres	COUPE 2,50 / 18,00
Campo Viejo Tempranillo	COUPE 1,80 / 11,00
Campo Viejo Crianza	12,00
Campo Viejo Réserve	18,00
Paternina Banda Azul	COUPE 1,80 / 12,00
El Coto Crianza	COUPE 1,80 / 15,00
Azpilicueta Crianza	18,00

RIBERA DEL DUERO

Pago de Carraovejas	38,00
Pagos de Quintana (Roble)	15,00
Tarsus (Roble)	18,00
Tarsus Crianza	24,90

VIN ROSÉ⁵

Pichet de vin 1/4 l	1,25
Pichet de vin 1/2 l	2,50
Vin de la maison 75 cl	COUPE 1,50 / 8,00

NAVARRA

Irache 37,5 cl	6,00
Irache	8,00
Homenaje	8,00
Castillo de Olite	7,00
Gran Feudo Chivite	10,00

RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	12,00
Campo Viejo	8,00
Azpilicueta	18,00

PÉTILLANT

Mateus Rosé	11,00
Cresta Rosa	10,00
Lambrusco	9,00

VIN BLANC⁵

Pichet de vin 1/4 l	1,25
Pichet de vin 1/2 l	2,50
Vin de la maison 75 cl	COUPE 1,50 / 8,00
Irache	8,00
Pescador (pétillant)	10,00
Four Lines (Rueda)	COUPE 1,80 / 11,00
Villanueva Albariño	19,00
Marqués de Cáceres	11,00
Azpilicueta	18,00
Txakoli Primo	10,00
Cidre	7,00
Cava Anna de Codorniu Brut	19,00
Cava Codorniu Brut	14,00

Si votre bouteille n'est pas terminée, vous pouvez l'emporter avec vous si vous le souhaitez. Demandez une poche.