

R E S T A U R A N T E



B A R

ventabiok.com



*Síguenos en nuestras redes
sociales y te informaremos
de todas las novedades.*

**ALÉRGENOS 1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescado
5. Dióxido de azufre y sulfitos 6. Leche 7. Moluscos 8. Frutos
de cáscara 9. Soja 10. Sésamo 11. Apio 12. Cacahuete
13. Mostaza**

APERITIVOS

Americano	4,00
Vermouth rojo, Campari, ginebra	
Gin Fizz	4,00
Zumo de limón natural, ginebra	
Bloody Mary	4,00
Zumo de tomate, vodka, limón	

CÓCTELES CON ALCOHOL

Otxondo	5,00
Ron, zumo de piña, zumo de limón, tropic bleu	
Pink	5,00
Ginebra, zumo de pomelo, zumo de piña, sirope de granadina	
Soleil Levant	5,00
Soho, zumo de naranja, melocotón, piña, sirope de granadina	
Piña Colada	5,00
Ron blanco, batido coco, zumo de piña	
Caribe	5,00
Ron, zumo de piña, zumo de limón	
Mojito	5,00
Ron, menta, angostura	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

San Francisco	4,50
Zumo de melocotón, zumo de piña, sirope de granadina	
Tropical	4,50
Zumo de piña, sirope de kiwi	
Bora-Bora	4,50
Zumo de piña, gaseosa, sirope de granadina	

BEBIDAS

Sangría	2,20
Kir, Martini, Ricard, Oporto, Moscatel	2,20
Coca-Cola, Fanta, Schweppes, zumo de frutas.....	2,20
Agua mineral 0,50 cl.....	1,50
Agua mineral 1 l.....	3,00
Agua mineral con gas 1 l	4,00

Jarra de sangría	8,50
Vino	
Jarra de sangría	13,50
Champán	

CERVEZAS

BELGAS

Lefte rubia	3,50
Lefte negra	3,50
Chimay roja	4,50
Grimbergen rubia	4,50
Grimbergen doble	4,50

ALEMANAS

Franciscaner rubia	4,50
Franciscaner roja	4,50

HOLANDESA

Heineken	2,50
----------------	-------------

VARIAS

Desperados	3,00
San Miguel.....	2,20
San Miguel sin alcohol	2,20

DIGESTIVOS

	COPA	COMBINADO
Malibu	3,00	5,00
Jägermeister	4,00	5,00
Manzana/Melocotón	3,00	5,00
Cointreau	4,00	
Licor 43	3,50	5,00
Baileys	4,50	
Soberano	2,50	
Patxaran	3,00	
Izarra	4,00	
Licor de hierbas	2,50	5,00
Get 27	3,00	5,00
Grand Marnier	5,00	6,00
Armagnac	5,00	
Aguardiente	4,00	



RON

	COPA	COMBINADO
Ron	3,50	5,00
Bacardi	4,50	5,50
Cacique	5,00	6,00
Havana 3 años	5,00	6,00
Havana 5 años	6,00	7,00
Havana 7 años	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

GINEBRA

	COPA	COMBINADO
Ginebra	3,50	5,00
Beefeater	5,00	6,00
Bombay Azul	5,00	6,00
Tanqueray	5,00	6,00
Bankes	5,00	6,00
Pink 47	5,00	6,00
Bulldog	5,00	6,50
Nordes	6,50	7,50
5 TH	7,00	8,00
Hendrick's	7,50	8,50

WHISKY

	COPA	COMBINADO
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 años	6,00	7,00
Cardhu 12 años	6,50	7,50
Jura 12 años	8,00	9,00
Oban 14 años	8,00	9,00
Lagavulin 16 años	8,50	9,50

VODKA

	COPA	COMBINADO
Vodka	4,00	5,00
Absolut	5,00	6,00

TAPAS

Rabas ^{1/2/3/4/5/6/7}	6,50
Calamares a la romana ^{1/2/3/4/5/6/7}	6,50
Gambas a la gabardina ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,50
Fingers de pollo con salsa barbacoa ^{1/3/5/6/9}	7,80
Croquetas de bacalao (8 u) ^{1/2/3/4/5/6/7}	6,50
Croquetas de jamón (8 u) ^{1/3/5/6}	6,50
Croquetas de hongos y trufa (8 u) ^{1/3/5/6}	8,50
Croquetas de chuleta de buey (8 u) ^{1/3/5/6}	8,50
Verduras en tempura con mayonesa de soja ^{1/3/5/6/9}	6,50
Ración de hongos naturales	9,50
1/2 Ración de hongos naturales	4,75
Ración de patatas fritas ⁵	3,50

ENTRANTES

Vieiras rellenas de pescado y marisco ^{1/2/4/5/6/7}	9,50
Ensalada verde	6,00
Ensalada mixta ^{3/4/5}	7,50
Endivias con Roquerfort y nueces ^{5/6/8/9}	8,00
Ensalada de queso de cabra ^{1/5/6}	10,00
Ensalada de gambas y aguacate ^{1/2/4/6/7/8}	12,50
Ensalada de piquillos y jamón de pato ^{1/5}	10,00
Ensalada de mollejas y jamón de pato ^{1/5/6/8}	12,50
Ensalada de pulpo a la parrilla y aguacate ^{2/4/6/7/13}	12,50
Espárragos a la vinagreta	9,00
Jamón serrano Duroc ^{5/6}	12,00
Charcutería ibérica ^{5/6}	12,00
Foie gras mi-cuit Biok ^{1/5/6/8}	16,50
Hojaldre relleno de marisco ^{1/2/4/5/6}	8,50
Crepes de changurro con salsa americana ^{1/2/3/4/5/6}	9,50
Tortilla de hongos naturales ^{1/3}	9,50
Sopa de pescado a la Donostiarra ^{1/2/4/5/6/7}	8,50
Gambas a la plancha ^{2/5}	12,00
Piquillos rellenos de bacalao ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	8,50
Piquillos rellenos de hongos ^{1/3/5/6/9}	9,50

PLATOS COMBINADOS

Nº1 Filete, pimientos, croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	10,00
Nº2 Entrecot con salsa Roquefort o pimienta, croqueta, ensalada y patatas ^{1/3/5/6/9}	13,50
Nº3 Lomo, pimientos, croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	9,20
Nº4 Chuletillas de cordero, pimientos, croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	13,50
Nº5 Pechuga de pavo al roquefort, croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/6/9}	9,50
Nº6 Muslo de pollo deshuesado con chimichurri, croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	9,50
Nº7 Espagueti boloñesa, jamón york y patatas ^{1/3/5/6}	9,50
Nº8 Bacalao con piperrada, ensalada y panaderas ^{2/4/5/7}	10,50
Nº9 Jamón asado "especialidad La Maison du Jambon", croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	9,20

PASTA

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}	8,50
Espagueti con salsa pimienta, champiñones y queso ^{1/3/5/6}	9,50

ARROCES

Paella especial (para 2 pers. / 30 min.) ^{2/4/5/7}	32,00
Paella ^{2/4/5/7}	7,80



PESCADOS

Sopa de pescado ^{1/2/4/5/6/7}	8,50
Chipirones a la plancha ^{2/4/5/7}	11,00
Pulpo con crema de patata y aceite de Ezpeleta ^{2/4/6/7}	12,50
Rape al horno con refrito de almejas ^{2/4/7}	14,00
Rape con salsa americana ^{1/2/4/5/7/9}	14,00
Rape con salsa de hongos ^{1/2/4/5/7/9}	14,50
Bacalao con piperrada ^{4/5}	9,50
Merluza a la plancha ^{4/5}	9,50
Merluza con salsa de hongos ^{1/4/5/9}	12,50
Merluza rellena de changurro ^{2/4/7/9/6}	13,50
Lenguado a la plancha con salsa Menier ^{1/2/4/5/6/7}	14,00
Changurro relleno al horno ^{1/2/4/6/7/9}	13,00
Gambas a la plancha ^{2/5}	12,00

Zarzuela de pescados y mariscos (para 2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/5/6/7/9} **42,00**

Cigalas, gambas, rape, merluza, mejillones y chipirones en salsa americana con patatas y arroz.

Parrillada de pescados y mariscos (para 2 pers. / 20 min.) ^{2/4/5/7} **42,00**

Cigalas, gambas, rape, merluza, mejillones y chipirones a la plancha, con refrito, patatas y arroz.

CARNES

Entrecot a la plancha, pimientos y patatas ⁵	12,50
Carrilleras de buey al vino tinto ^{1/5}	12,50
Bavette, Roquefort, pimientos y patatas ^{1/5/6}	12,50
Medallones de solomillo con pimienta o Roquefort ^{1/5/6}	14,50
Solomillo a la plancha, pimientos y patatas ⁵	17,00
Solomillo a la plancha con salsa Roquefort o pimienta ^{1/5/6}	18,00
Solomillo con hongos ⁵	19,00
Chuleta de vaca pirenaica "premium" (700 g aprox.) ⁵	36,00 €/kg
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas ⁵	12,50
Cordero asado a baja temperatura y patatas panaderas ⁵	15,50
Magret de pato con compota de manzana ^{1/6}	18,00
Cerdo ibérico asado "especialidad La Maison du Jambon", ensalada y patatas ^{5/6}	12,00
Prensado de manitas de cerdo a la miel y trufa, con crema de patata ^{1/6}	12,00
Codillo deshuesado a la pimienta ^{1/5/6}	9,50
Solomillo ibérico al Roquefort o pimienta ^{1/5/6}	10,00
Paloma en salsa (en temporada) ^{1/6}	13,00
Ración de hongos naturales	9,50
1/2 Ración de hongos naturales	4,75

Suplemento de salsa **1,50**

Roquefort ^{1/5/6}

Pimienta ^{1/5/6}

Suplemento de guarnición

Arroz **1,50**

Verduras en tempura ^{1/3/5/6} **3,00**

POSTRES

Pastel vasco a la crema ^{1/3/5/6/8/9}	4,00
Torrija caramelizada de brioche ^{1/3/6/8/9}	4,00
Tarta al whisky ^{1/3/6/8/9}	5,50
Biscuit glace con higos ^{1/6/9}	4,00
Crema de yogurt casera con frutas del bosque ^{1/5/6/9}	4,00
Mousse de chocolate con helado ^{1/3/5/6/8/9}	4,50
Fondant de chocolate con helado ^{1/3/5/6/8/9}	5,50
Flan con nata y helado ^{1/3/5/6/9}	4,00
Crepe de chocolate Nutella ^{1/3/5/6/8/9}	4,00
Crema catalana ^{1/3/5/6/9}	4,00
Profiteroles con crema con chocolate caliente ^{1/3/5/6/9}	4,50
Cuajada con miel ^{5/6}	4,50
Peras « Belle Hélène » (helado de vainilla, peras y chocolate caliente con nata) ^{1/5/6/9}	4,50
Arroz con leche y canela ^{6/9}	4,00
Tiramisú veneciano con helado de café ^{1/3/6}	4,50
Pêche Melba (helado de vainilla con melocotón y nata) ^{1/5/6/9}	5,50
Colonel (helado de limón con vodka) ^{1/5/6}	4,50
Sorbete de limón al cava ^{1/5/6}	4,00
Queso de oveja ^{1/5/6}	5,00
Fresas con nata (en temporada) ^{5/6/9}	4,50
1 bola de helado con nata ^{1/5/6/8/9/12}	2,50
2 bolas de helado con nata ^{1/5/6/8/9/12}	3,50
Copa grande de helado ^{1/5/6/8/9/12}	5,50

CAFÉS ESPECIALES

Irlandés Café, whisky, nata ^{5/6/9}	5,50
Escocés Café, whisky, helado de vainilla ^{1/5/6}	5,50
Jamaicano Café, licor de café, nata ^{5/6/9}	5,50
Salvatore Café, licor de avellana, crema de vainilla, canela ^{1/5/6/9}	5,50
Capuccino Café, nata ^{5/6/9}	3,00
Blanco y Negro Café, helado vainilla ^{1/5/6}	4,00
Carajillo Café, licor flambeado ⁵	3,50

COPAS



Copa Alaska ^{1/5/6/8/9/12} **5,50**

Bola de pistacho, fresa, limón y trozos de cereza en almíbar.



Copa Bali ^{1/5/6/8/9/12} **5,50**

Bola de fresa, vainilla, limón y trozos de fruta en almíbar con nata.



Copa Conguitos ^{1/5/6/8/9/12} **5,50**

Bola de chocolate con nata, todo decorado con un delicioso coulis de chocolate.



Copa Lacasitos ^{1/5/6/8/9/12} **5,50**

Bola de vainilla, fresa y pistacho. Todo regado con un coulis de fresa.



Copa Vesubio ^{1/5/6/8/9/12} **5,50**

Bola de vainilla, turrón y chocolate con nata. Todo regado con un delicioso coulis de caramelo.



Banana Split ^{1/5/6/8/9/12} **5,50**

Bola de vainilla, fresa y chocolate, con trozos de cerezas y plátano, decoradas con salsa de chocolate.



Vainilla



Chocolate



Fresa



Limón



Pasas al ron



Pistacho



Café



Turrón



Avellana

1 Bola de helado con nata ^{1/5/6/8/9/12} **2,50**

2 Bolas de helado con nata ^{1/5/6/8/9/12} **3,50**

ENTRANTES

- Croquetas de chuleta de buey ^{1/3/5/6}
- Vieiras gratinadas rellenas de pesacado y marisco ^{1/2/4/5/6/7/9}
- Ensalada de mollejas y jamón de pato ^{1/5/6/8}
- Ensalada de pulpo y aguacate ^{2/4/6/7/13}
- Ensalada de queso de cabra ^{1/5/6}
- Ensalada de aguacate y gambas ^{1/2/4/6/7/8}
- Crepes de changurro con salsa americana ^{1/2/4/5/6}
- Foie mi-cuit Biok ^{1/5/6/8}
- Gambones a la plancha ^{2/5}
- Pimientos rellenos de hongos rebozados ^{1/3/5/6/9}
- Sopa de pescado a la donostiarra ^{1/2/4/5/6/7}
- Jamón serrano Duroc ^{5/6}
- Tortilla de hongos ^{1/3}

PLATO PRINCIPAL

- Solomillo ibérico a la pimienta o Roquefort ^{1/5/6}
- Cerdo ibérico asado "especialidad La Maison du Jambon", ensalada y patatas ^{5/6}
- Prensado de manitas de cerdo a la miel y trufa, con crema de patata ^{1/6}
- Rape al horno con refrito de almejas ^{2/4/7}
- Merluza con salsa de hongos ^{1/4/5/9}
- Chipirones a la plancha con panaderas ^{2/4/5/7}
- Changurro relleno a la Donostiarra ^{1/2/4/5/6/7/9}
- Entrecot a la plancha, pimientos y patatas ⁵
- Carrilleras de buey al vino tinto ^{1/5}
- Medallones de solomillo de vaca al Roquefort ^{1/5/6}
- Bavette, Roquefort, padrones y patatas ^{1/5/6/9}
- Chuletillas de cordero, pimientos y patatas ⁵

POSTRES

Postre a elegir

Botella de vino ⁵, pan ^{1/5/6} y agua incluidos

ENTRANTES

- Espárragos a la vinagreta ^{1/6}
- Endivias con Roquefort y nueces ^{5/6/8/9}
- Sopa de pescado ^{1/2/4/5/6/7}
- Vieiras gratinadas de pescado y marisco ^{1/2/4/5/6/7}
- Calamares a la romana ^{1/2/3/4/5/6/7}
- Pimientos rellenos de bacalao ^{1/2/3/4/5/6/7}
- Hojaldre relleno de marisco ^{1/2/4/5/6}
- Jamón serrano ^{5/6}
- Ensalada mixta ^{3/4/5}
- Ensalada de jamón de pato y piquillos ^{1/5}
- Ensalada de queso de cabra ^{1/5/6}
- Croquetas de hongos y trufa (6 u) ^{1/3/5/6}

PLATO PRINCIPAL

- Paella ^{2/4/5/7}
- Filete, pimientos y patatas ⁵
- Chuletillas de cordero, pimientos y patatas ^{5 (+1,50)}
- Codillo deshuesado a la pimienta ^{1/5/6/9}
- Solomillo ibérico al Roquefort ^{5/6/9}
- Jamón asado "especialidad La Maison du Jambon", piquillos y patatas ⁵
- Chipirones a la plancha ^{2/4/5/7}
- Merluza a la plancha ^{4/5}
- Bacalao con piperrada ^{4/5}

POSTRES

- Arroz con leche ^{6/9}
- Torrija caramelizada de brioche ^{1/3/6/8/9}
- Mousse de chocolate ^{1/5/6/9}
- Pastel vasco ^{1/3/5/6/8/9}
- Crema catalana ^{1/3/5/6/9}
- Biscuit glace con higos ^{1/6/9}
- Crema de yogurt casera con frutas del bosque ^{1/5/6/9}
- Flan con nata y helado de vainilla ^{1/3/5/6/9}
- Profiteroles ^{1/3/5/6/9}
- Queso de oveja ^{1/5/6}
- Cuajada ^{5/6}
- 2 bolas de helado con nata ^{1/5/6/9}
- Tiramisú ^{1/3/6}
- Crepe con Nutella ^{1/3/5/6/8/9}

1/4 de vino ⁵, pan ^{1/3/5/6} y agua incluidos

MENÚ

13,90€

**Excepto domingos, días festivos
y periodos vacacionales escolares.*

ENTRANTES

Espárragos a la vinagreta ^{1/6}

Sopa de pescado ^{1/2/4/5/6/7}

Plato de charcutería ^{5/6}

Jamón, chorizo, paté, salchichón

Ensalada mixta ^{3/4/5}

Lechuga, tomate, cebolla, espárrago, maíz, atún, aceitunas

Croquetas de bacalao ^{1/2/3/4/5/6/7} o jamón ^{1/3/5/6}

Endivias con Roquefort y nueces ^{5/6/8/9}

Pimientos rellenos de bacalao ^{1/2/3/4/5/6/7}

PLATO PRINCIPAL

Bacalao piperrada ^{4/5}

Paella ^{2/4/5/7}

Lomo con pimientos y patatas ⁵

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}

Pechuga de pavo, pimientos y patatas ⁵

Filete ruso, pimientos y patatas ⁵

Muslo de pollo deshuesado con chimichurri ⁵

POSTRES

Arroz con leche ^{6/9}

Torrija caramelizada de brioche ^{1/3/6/8/9}

Flan ^{1/3/5/6/9}

Profiteroles ^{1/3/5/6/9}

Crema catalana ^{1/3/5/6/9}

Biscuit glace con higos ^{1/6/9}

1 bola de helado con nata ^{1/5/6/9}

Crema de yogurt casera con frutas del bosque ^{1/5/6/9}

Crepe con Nutella ^{1/3/5/6/8/9}

^{1/4} de vino ⁵, pan ^{1/3/5/6} y agua incluidos

MENÚ INFANTIL

8,50€

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pavo con patatas ⁵

Jamón del país y patatas ⁵

Jamón york con patatas ⁵

Jamón asado con patatas ⁵

Hamburguesa y patatas ⁵

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}

Fingers de pollo y patatas ^{1/3/5/6}

POSTRES

Crepe de chocolate Nutella ^{1/3/5/6/8/9}

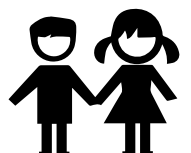
1 bola de helado con nata ^{1/5/6/8/9/12}

Arroz con leche ^{6/9}

Flan ^{1/3/5/6/9}

Crema de yogurt casera con frutas del bosque ^{1/5/6/9}

Una bebida y pan ^{1/5/6} incluidos



VINO TINTO ⁵

Jarra de vino ¼ l	1,25
Jarra de vino ½ l	2,50
Vino de la casa 75 cl	COPA 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 Reserva	8,00
Campanas Crianza	11,00
Iroulegui	15,50

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	COPA 2,50 / 18,00
Campo Viejo Tempranillo	COPA 1,80 / 11,00
Campo Viejo Crianza	11,00
Campo Viejo Reserva	18,00
Paternina Banda Azul	COPA 1,80 / 12,00
El Coto Crianza	COPA 1,80 / 15,00
Azpilicueta Crianza	18,00

RIBERA DEL DUERO

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

Si lo desea puede llevarse su botella
no acabada. Pida su bolsa.

VINO ROSADO ⁵

Jarra de vino ¼ l	1,25
Jarra de vino ½ l	2,50
Vino de la casa 75 cl	COPA 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
Iroulegui	18,00
Marqués de Cáceres 37,5 cl	11,00

RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	14,00
Campo Viejo	8,00
Azpilicueta	18,00

PORTUGAL

Mateus Rosé (espumoso)	11,00
------------------------------	-------

ITALIA

Lambrusco (espumoso)	9,00
----------------------------	------

VINO BLANCO ⁵

Jarra de vino ¼ l	1,25
Jarra de vino ½ l	2,50
Vino de la casa 75 cl	COPA 1,50 / 8,00
Irache	8,00
Pescador (espumoso)	10,00
Four Lines (Rueda)	COPA 1,80 / 11,00
Villanueva (Albariño)	19,00
Marqués de Cáceres	11,00
Azpilicueta	18,00
Txakoli Primo	10,00
Sidra	7,00
Cava Anna de Codorniu Brut	19,00
Cava Codorniu Brut	14,00