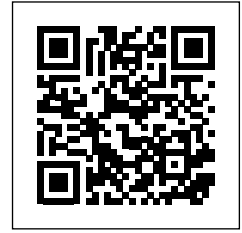


★★★

Ayúdanos a mejorar

*Escanea el código QR y danos tu opinión.
Además puedes participar en el sorteo de
una comida gratis para 2 personas.*



RESTAURANTE



BAR

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

Sangría	2,20
Ricard, Martini, Kir	2,20
Oporto, Moscatel	2,20
Kir Royal	3,00
Americano	5,00
Vermouth, Campari, ginebra	
Gin Fizz	4,00
Zumo de limón, ginebra	
Cuba Libre	5,00
Ron blanco, zumo limón, Coca-Cola	
Jarra de sangría	8,50
Vino	
Jarra de sangría	13,50
Champan	

CERVEZAS

Caña	2,20
San Miguel	2,20
San Miguel sin alcohol	2,20
Heineken	2,50
Coronita	3,00
Desperados	3,00
Chimay Roja Negra	4,50
Franciscaner Rubia	4,50
Franciscaner Negra	4,50
Grimberger Rubia	4,50
Grimberger Doble	4,50
Leffe Rubia	3,50
Leffe Negra	3,50

REFRESCOS Y AGUA

Coca-Cola (33 cl)	2,40
Fanta, Schweppes, Zumo de fruta	2,20
Sirope al agua	1,50
Agua Mineral (50 cl)	1,50
Agua Mineral (1 l)	3,00
Agua Mineral con Gas (365 ml)	2,20
Agua Mineral con Gas (1 l)	4,00

CÓCTELES CON ALCOHOL

Mirentxu	6,00
Ron añejo, zumo de piña y melocotón, sirope de fresa	
Soleil Levant	6,00
Soho, zumo de naranja, melocotón y piña, sirope de granadina	
Piña Colada	6,00
Ron blanco, concentrado y zumo de piña	
Caribe	6,00
Zumo de piña y limón, ron	
Ecuador	6,00
Vodka, sirope de mango y maracuyá, zumo de piña y naranja	
Mojito	6,00
Ron blanco, menta, concentrado de mojito, gaseosa	
Mojito Mango	6,00
Ron blanco, menta, concentrado de mojito, mango, gaseosa	
Margarita	6,00
Tequila, Cointreau, concentrado de margarita	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

San Francisco	5,00
Zumo de melocotón y piña, sirope de granadina	
Tropical	5,00
Zumo de piña, sirope de kiwi	
Bora-Bora	5,00
Zumo de piña, gaseosa, sirope granadina	

LICORES

	COPA	COMBINADO
Cointreau	4,00	
Soberano	2,50	
Baileys	4,50	
Malibu	3,00	5,00
Patxaran	3,00	5,00
Licor 43	3,50	5,00
Jägermeister	4,00	5,00
Izarra	4,00	5,00
Manzana / Melocotón	3,00	5,00
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
Bankes	5,00	6,00
Beefeater	5,00	6,00
Bombay azul	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

	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	6,50	7,50
Jura 10 años	8,00	9,00
Oban 14 años	8,00	9,00
Lagavulin 8 años	8,50	9,50

VODKA

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

TAPAS

Calamares a la romana ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,00
Gambas a la gabardina ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,50
Fritos variados ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,50
Jamón ibérico ^{1/5/6}	20,00
Charcutería especial ibéricos ^{5/6}	14,00
Croquetas de jamón (4 u) ^{1/3/4/6}	6,50
Croquetas « Laukias » de jamón y queso (4 u) ^{1/3/6}	6,50
Pimientos rellenos de bacalao (4 u) ^{1/4/6}	9,00
Ración de patatas fritas ⁵	3,50
Ración de hongos naturales	9,50
1/2 ración de hongos naturales	5,50

ENTRANTES

Ensalada Mirentxu ^{3/4/5}	10,00
Ensalada de mollejas ^{1/5/6}	12,50
Ensalada de queso de cabra ^{1/5/6}	10,00
Ensalada de salmón marinado con salsa Tártara ^{1/3/5/6}	12,00
Ensalada de pulpo a la parrilla con salpicón de tomate y aguacate ^{2/4/5/7}	13,00
Espárragos de Navarra dos salsas ^{1/3/5/6}	9,00
Jamón ibérico ^{1/5/6}	20,00
Charcutería especial ibéricos ^{5/6}	14,00
Foie gras mi-cuit ^{1/5/6/8}	16,50
Gambas a la plancha ^{2/5}	12,00
Vieiras gratinadas de pescado y marisco ^{1/2/3/5/6/7}	9,50
Crujientes de setas y hongos en salsa de Oporto ^{1/3/5/6/9}	10,00
Crujiente de morcilla ^{1/3}	9,50
Pimientos rellenos de bacalao ^{1/4/6}	9,00
Revuelto de hongos naturales ³	9,50
Revuelto de setas y chistorra ^{1/3}	9,50
Melón con jamón (en temporada) ^{5/6}	8,00

PLATOS COMBINADOS

Nº 1	Filete, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas ^{1/3/4/6}	11,00
Nº 2	Entrecot con salsa Roquefort o pimienta, 2 croquetas, pimientos rojos y ensalada ^{1/3/4/6/9}	14,50
Nº 3	Chuletillas de cordero, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas ^{1/3/4/6}	14,50
Nº 4	Pechuga de pavo, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas ^{1/3/4/6}	11,00
Nº 5	Jamón asado "especialidad La Maison du Jambon", 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas ^{1/3/4/5/6}	11,00
Nº 6	Merluza a la plancha, 2 croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/4/6}	13,00
Nº 7	Salmón, 2 croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/4/6}	15,00
Nº 8	Solomillo ibérico a la pimienta verde, 2 croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/9}	12,00
Nº 9	Salchichas, bacon, 2 huevos fritos, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas ^{1/3/4/5/6}	12,00

PASTA

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}	10,50
Espagueti carbonara ^{1/3/5/6/9}	10,50
Tallarines con verduras al wook con tiras de pollo ^{1/3/8/9}	10,50
Tallarines salteados con gambas al ajillo ^{1/2/3/5/8}	10,50

PAELLA ESPECIAL

Paella especial (para 2 pers. / 30 minutos) ^{2/4/5/7} ... **38,00**



PESCADOS

Pulpo a la plancha con mousse de patata al aceite de oliva ^{2/4/5/6/7/9}	13,50
Lomo de San Pedro con refrito de ajos y almejas ^{2/4/5/7}	11,00
Chipirones a la plancha con almejas y patatas panaderas ^{2/4/5/7}	13,00
Lenguado a la plancha con salsa meunière ^{4/5/6}	15,00
Rape con refrito de ajetes frescos y espárragos trigueros ⁴	15,00
Bacalao a la plancha con pimientos ⁴	14,00
Merluza en salsa con gambas fritas y almejas ^{2/4/5/6/7/9}	13,00
Salmón con crema de verduras y patatas panaderas ^{1/3/4/5/6}	16,00

Parrillada de pescado y marisco (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/3/4/5/6/7}	45,00
Rape, merluza, chipirón, cigala, langostinos y mejillones con patatas y verduritas	

Zarzuela de pescado y marisco (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	45,00
Rape, merluza, chipirón, cigala, langostinos y mejillones en salsa Mirentxu con patatas y verduritas	

CARNES

Filete con pimientos y patatas	10,00
Bavette con fritas y hongos	12,50
Entrecot con pimientos y patatas	12,50
Entrecot con salsa Roquefort, pimienta u Oporto y patatas ^{1/6}	12,50
Carrilleras de ternera al vino tinto ^{1/5}	12,00
Chuleta de vaca pirenaica "premium" (peso medio 700 g) con pimientos y patatas	38,00 €/kg
Solomillo con pimientos y patatas	17,00
Solomillo con salsa Roquefort, Oporto o salsa de pimienta verde y patatas ^{1/5/6/9}	18,00
Solomillo con hongos y patatas	19,00
Chuletillas de cordero con pimientos y patatas	12,50
Magret de pato a la plancha con pimientos y patatas ⁵	14,50
Codillo de cerdo con pimientos y patatas ⁵	10,00
Cerdo ibérico asado "especialidad La Maison du Jambon", ensalada y patatas ⁵	12,00
Solomillo ibérico a la pimienta verde ^{1/5/6/9}	10,00

Suplementos de salsa: Roquefort ^{1/5/6/9}, Pimienta verde ^{1/5/6/9}, Oporto ^{1/5/6} **1,50**

Suplemento de guarnición: Ración de hongos naturales **9,50** / ^{1/2} ración de hongos naturales **4,75**

POSTRES ELABORADOS EN CASA

Torrijas de pan con helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Pastel vasco con helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Brownie con helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9/12}	6,00
Coulant de chocolate con helado de turrón ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Tarta Tatín de manzana ^{1/3/6/9}	6,00
Flan con helado de vainilla ^{1/3/6/9}	6,00
Crepe con Nutella ^{1/3/6/8/9/12}	6,00
Crema catalana con helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Profiteroles de nata con helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Bizcocho borracho con helado de turrón ^{1/3/5/6/9}	6,00
Cuajada con teja y helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Tiramisú con helado de turrón ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Peras al vino tinto con helado de vainilla y chocolate caliente ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Copa melocotón Melba (melocotón picado, nata, helado de vainilla y coulis de frutos rojos) ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Coronel (helado de limón y vodka) ^{3/5/6}	6,00
Queso de oveja, membrillo y nueces ^{1/5/6/8}	6,00
Crema de yogur con frutos rojos ^{1/5/6/9}	6,00
Arroz con leche ^{6/9}	6,00
Vacherin con plátano, chocolate caliente y helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}	6,00
Banana Split ^{1/3/5/6/8/9/12}	6,00
1 Bola de helado con nata ^{1/3/5/6/8/9/12}	3,00
2 Bolas de helado con nata ^{1/3/5/6/8/9/12}	4,50
3 Bolas de helado con nata ^{1/3/5/6/8/9/12}	6,00



Vainilla



Chocolate



Fresa



Café



Turrón



Limón

CAFÉS ESPECIALES

Irlandés Café, whisky, nata ^{5/6/9}	6,00
Escocés Café, whisky, helado de vainilla ^{1/3/5/6}	6,00
Jamaicano Café, licor de café, nata ^{5/6/9}	6,00
Salvatore Café, licor de avellana, crema vainilla, canela ^{1/3/5/6/8}	6,00
Capuccino Café, nata ^{5/6/9}	3,00
Blanco y Negro Café, helado y nata ^{1/3/5/6/9}	4,00
Carajillo Café, licor flambeado ⁵	4,00
Café Mirentxu Café, Baileys ^{5/6}	6,00

ENTRANTES

Crujientes de setas y hongos en salsa Oporto ^{1/3/5/6}
Ensalada de salmón marinado con salsa Tártara ^{1/3/4/5/6}
Ensalada de queso de cabra ^{1/5/6}
Ensalada de mollejas ^{1/5/6}
Ensalada de pulpo a la parrilla con salpicón de tomate y aguacate ^{1/4/5/7}
Ensalada templada de chipirones y verduras en tempura ^{1/2/4/5/6/9}

Foie gras mi-cuit con jamón y tostadas ^{1/5/6/8}
Plato de charcutería ibérica ^{1/5/6}
Sopa de pescado ^{1/2/4/5/6/7}
Gambas a la plancha ^{2/5}
Vieiras gratinadas de pescado y marisco ^{1/2/3/5/6/7}

PLATO PRINCIPAL

Bavette con hongos y patatas
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas
Solomillo ibérico a la pimienta verde ^{1/5/6/9}
Cerdo ibérico asado "especialidad La Maison du Jambon" con panaderas y ensalada ⁵
Carrilleras en salsa ^{1/5}
Entrecot con salsa Roquefort, Oporto o pimienta y patatas ^{1/6}
Solomillo con salsa Oporto o salsa de pimienta verde y patatas ^{1/5/6/9} (+4€)

Tallarines con verduras al wook con tiras de pollo ^{1/3/8/9}
Tallarines salteados con gambas al ajillo ^{1/2/3/5/8}
Merluza con almejas y gambas fritas ^{2/4/5/6/7/9}
Chipirones a la plancha ^{2/4/5/7}
Bacalao a la plancha con pimientos verdes ⁴
Rape con refrito de ajetes frescos y espárragos trigueros ⁴

POSTRES

Postre a elegir

Pan ^{1/3/5/6}, botella de vino ⁵ y agua incluidos

**Consumir la bebida en la mesa*

ENTRANTES

Alcachofas con jamón a la plancha

Calamares a la romana ^{1/2/3/4/5/6/7}

Croquetas de jamón ^{1/3/6}

Croquetas «Laukias» de jamón y queso con ensalada ^{1/3/6}

Pimientos rellenos de bacalao en salsa ^{1/3/4/6}

Crujiente de morcilla ^{1/3}

Revuelto de setas y chistorra ^{1/3}

Ensalada de queso de cabra ^{1/5/6}

Ensalada Mirentxu ^{3/4/5}

(Lechuga, tomate, cebolla, maíz, aceitunas verdes y negras, atún, zanahoria rallada, huevo y jamón de york)

Espárragos 2 salsas ^{1/3/5/6}

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

Jamón ibérico ^{1/5/6}

PLATO PRINCIPAL

Filete, pimientos rojos y patatas

Chuletillas de cordero, pimientos y patatas (+2€)

Codillo de cerdo asado con patatas ^{1/5}

Jamón asado "especialidad La Maison du Jambon", pimientos y patatas ^{5/6/9}

Bacalao a la plancha con pimientos verdes ⁴

Merluza a la plancha ^{1/4/5}

Lomo de San Pedro con refrito ^{2/4/5/7}

Muslo de pollo deshuesado on salsa chimichurri ^{1/5}

Solomillo ibérico a la pimienta verde ^{1/5/6}

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}

Espagueti carbonara ^{1/3/5/6/9}

Morcilla "especialidad La Maison du Jambon" con piperrada ¹

Albóndigas caseras ^{1/3/6}

Pechuga de pavo con salsa Roquefort y patatas ^{1/5/6/9}

POSTRES

Pastel vasco ^{1/3/5/6/8/9}

Flan con helado de vainilla ^{1/3/6/9}

Cuajada ^{1/3/5/6/8/9}

Tiramisú ^{1/3/5/6/8/9}

Crema de yogur y frutos rojos ^{1/5/6/9}

Queso de oveja ^{1/5/6}

Arroz con leche ^{6/9}

Vacherin con plátano, chocolate caliente y

helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}

Crepe de Nutella ^{1/3/6/8/9/12}

Torrijas de pan con helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}

Crema catalana ^{1/3/5/6/8/9}

Profiteroles de nata con helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}

Helado 2 bolas ^{1/3/5/6/8/9}

MENÚ

14,90€

**Excepto fines de semana, días festivos
y periodos vacacionales escolares.*

ENTRANTES

- Sopa de pescado ^{1/2/4/6/7}
- Croquetas de jamón ^{1/3/5/6}
- Espárragos dos salsas ^{1/3/5/6}
- Calamares a la romana ^{1/2/3/4/5/6/7}

PLATO PRINCIPAL

- Muslo de pollo deshuesado con salsa chimichurri ^{1/5}
- Albóndigas caseras ^{1/3/6}
- Pechuga de pavo, pimientos y patatas
- Hamburguesa con pimientos y patatas ^{1/3/5}
- Bacalao a la plancha ^{4/5}

POSTRES

- 1 Bola de helado ^{1/3/5/6/8/9}
 - Torrija de pan ^{1/3/5/6/8/9}
 - Flan ^{1/3/5/6/9}
 - Crema de yogur ^{1/5/6/9}
 - Arroz con leche ^{6/9}
- Pan ^{1/3/5/6}, 1/4 vino ⁵ y agua incluidos

MENÚ INFANTIL

10,00€

PLATO PRINCIPAL

- Jamón braseado y patatas fritas ⁵
- Pechuga de pavo con patatas fritas
- Hamburguesa con patatas fritas ^{1/3}
- Espaguetis a la boloñesa ^{1/3/6}
- Albóndigas con patatas ^{1/3/6}

POSTRES

- Crepe con chocolate ^{1/3/5/8/9/12}
- Bola de helado ^{1/3/5/6/8/9}
- Flan ^{1/3/6/9}
- Crema de yogur ^{1/5/6/9}

Pan ^{1/3/5/6} y una bebida 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	9,00
Irache Crianza	12,50
Señorío de Sarria	10,00
Homenaje	9,00
Marqués Valdecate	9,00
Campanas Crianza	12,00

RIOJA

Marqués de Cáceres 37,5 cl	11,00
Faustino I	36,00
Faustino V	22,00
Faustino VII	16,00
Marqués de Riscal	28,00
Marqués de Cáceres	COPA 2,50 / 18,00
Campo Viejo Tempranillo	COPA 1,80 / 11,00
Campo Viejo Crianza	12,00
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	49,00
Pagos de Quintana (Roble)	22,00
Tarsus (Roble)	18,00
Tarsus Crianza	28,00

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	9,00
Homenaje	9,00
Castillo de Olite	9,00
Gran Feudo Chivite	10,00

RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	12,00
Campo Viejo	9,00
Azpilicueta	18,00

ESPUMOSOS

Mateus Rosé (espumoso)	12,00
Cresta Rosa	14,00
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	9,00
Pescador (espumoso)	12,00
Four Lines (Rueda)	COPA 1,80 / 12,00
Villanueva Albariño	25,00
Marqués de Cáceres	12,00
Azpilicueta	18,00
Txakoli Primo	12,00
Sidra	8,00
Cava Anna de Codorniu Brut	19,00
Cava Codorniu Brut	14,00
Champagne Veuve Bonneval Brut	39,90

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