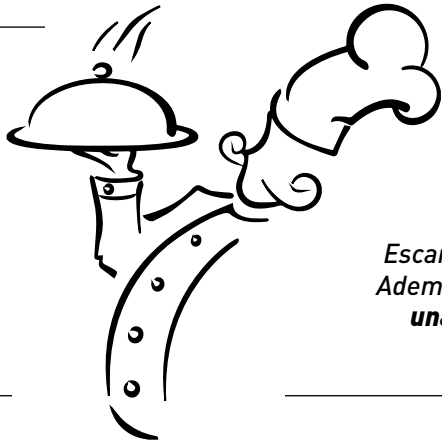




Ayúdanos a mejorar

*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 14. Altramuz

APERITIVOS

Sangría	2,40
Ricard, Martini, Kir	2,40
Oporto, Moscatel	2,40
Kir Royal	3,00
Americano	5,00
Vermouth, Campari, ginebra	
Gin Fizz	4,50
Zumo de limón, ginebra	
Cuba Libre	5,00
Ron blanco, zumo limón, Coca-Cola	
Jarra de sangría	8,50
Vino	
Jarra de sangría	14,50
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	4,00
Leffe Negra	4,00

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)	1,80
Agua Mineral (1 l)	3,50
Agua Mineral con Gas (250 ml)	2,20
Agua Mineral con Gas (1 l)	4,00

CÓCTELES CON ALCOHOL

Mirentxu	6,50
Ron añejo, zumo de piña y melocotón, sirope de fresa	
Soleil Levant	6,50
Soho, zumo de naranja, melocotón y piña, sirope de granadina	
Piña Colada	6,50
Ron blanco, concentrado y zumo de piña	
Caribe	6,50
Zumo de piña y limón, ron	
Ecuador	6,50
Vodka, sirope de mango y maracuyá, zumo de piña y naranja	
Mojito	6,50
Ron blanco, menta, concentrado de mojito, gaseosa	
Mojito Mango	6,50
Ron blanco, menta, concentrado de mojito, mango, gaseosa	
Margarita	6,50
Tequila, Cointreau, concentrado de margarita	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

San Francisco	5,50
Zumo de melocotón y piña, sirope de granadina	
Tropical	5,50
Zumo de piña, sirope de kiwi	
Bora-Bora	5,50
Zumo de piña, gaseosa, sirope granadina	

LICORES

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

VODKA

	COPA	COMBINADO
Boroskov	5,00	6,00
Absolut	6,00	7,00

RON

	COPA	COMBINADO
Ron	4,50	6,00
Bacardi	5,00	6,50
Cacique	5,50	6,50
Havana 3 años	6,00	7,00
Havana 5 años	6,50	8,00
Havana 7 años	7,50	8,50
Captain Morgan	6,00	7,00
Kraken	7,00	9,00
Don Papa	8,00	10,00
Diplomático	8,00	10,00

GINEBRA

	COPA	COMBINADO
Ginebra	4,50	6,00
Bankes	6,00	8,00
Beefeater	5,00	6,50
Bombay azul	6,00	8,00
Tanqueray	6,00	7,00
Bulldog	6,00	8,00
Nordes	6,50	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	7,00	8,50
Cardhu	7,00	8,50
Jura 10 años	9,00	10,00
Lagavulin 8 años	9,00	10,00



TAPAS

Calamares a la romana ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90
Gambas a la gabardina ^{1/2/3/4/6/7}	7,90
Fritos variados ^{1/2/3/4/6/7}	9,00
Croquetas de jamón (4 u) ^{1/3/6}	7,50
Croquetas « Laukias » de jamón y queso (4 u) ^{1/3/6}	7,50
Croquetas de la casa (axoa y pimiento de Espelette) ^{1/3/6}	8,50
Jamón ibérico ^{1/6}	16,00
Jamón de cerda espec. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}	12,50
Charcutería especial ibéricos ^{5/6}	16,00
Pimientos rellenos de bacalao (4 u) ^{1/4/6}	12,00
Ración de hongos naturales ¹	9,50
½ ración de hongos naturales ¹	5,50
Ración de patatas fritas ¹	3,50

ENTRANTES

Ensalada mixta ^{3/4/5}	11,00
Ensalada César ^{1/3/5/6/8/9}	12,60
Ensalada de mollejas de pato ^{1/5/8}	13,50
Ensalada de queso de cabra ^{5/6/8}	13,00
Ensalada de salmón marinado con salsa Tártara ^{1/3/4/5/6}	12,60
Ensalada de pulpo a la parrilla con salpicón de tomate y aguacate ^{4/5}	15,00
Espárragos de Navarra dos salsas ^{3/5/9}	12,00
Jamón ibérico ^{1/6}	16,00
Jamón de cerda espec. La Maison du Jambon ^{1/6/8}	12,50
Charcutería especial ibéricos ^{5/6/9}	16,00
Foie gras mi-cuit ^{1/6/8}	16,50
Gambas a la plancha ²	12,90
Vieiras gratinadas de pescado y marisco ^{1/2/4/6/7}	12,80
Crujientes de setas y hongos en salsa de Oporto ^{1/3/6/9}	12,00
Pimientos rellenos de bacalao ^{1/4/6}	12,00
Revuelto de hongos naturales ^{1/3}	11,00
Revuelto de chistorra y setas ^{1/3/5}	11,00
Melón con jamón (en temporada) ^{1/6}	11,00

PLATOS COMBINADOS

Nº 1	Filete, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	12,90
Nº 2	Entrecot con salsa Roquefort o pimienta, 2 croquetas, pimientos rojos y ensalada ^{1/3/5/6}	14,90
Nº 3	Chuletillas de cordero, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	16,40
Nº 4	Pechuga de pavo, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6/9}	13,50
Nº 5	Jamón asado espec. "La Maison du Jambon", 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	13,50
Nº 6	Filete Ruso, pimientos, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	11,90
Nº 7	Salmón, 2 croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/4/6}	14,90
Nº 8	Solomillo ibérico a la pimienta verde, 2 croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/4/5/6/9}	13,60
Nº 9	Salchichas, bacon, 2 huevos fritos, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/4/5/6}	13,60
Nº 10	Merluza a la plancha, 2 croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/4/6}	13,50
Nº 11	Chipirón, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/2/3/4/5/6/7}	14,90

PASTA

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}	12,00
Espagueti carbonara ^{1/3/6}	12,00
Tallarines con verduras al wok con tiras de pollo ^{1/3/5/8/9}	12,00
Tallarines salteados con gambas al ajillo ^{1/2/3/5/8}	12,00

PAELLA ESPECIAL

Paella especial

(para 2 pers. / 30 min.) ^{2/4/7} 39,00



PESCADOS

Pulpo a la plancha con mousse de patata al aceite de oliva ^{2/6/7}	13,50
Chipirones a la plancha con almejas y patatas panaderas ^{2/4/7}	13,00
Lenguado a la plancha con salsa meunière ^{4/6}	15,50
Rape con refrito de ajetes frescos y espárragos trigueros ⁴	14,00
Bacalao a la plancha con pimientos ⁴	12,50
Merluza en salsa con gambas fritas y almejas ^{2/4/6/7/9}	13,50
Salmón con crema de verduras y patatas panaderas ^{1/4/6}	13,90
Salmón en papillote ^{1/4}	14,90
Dorada con almejas y patatas panaderas ^{1/4/6/7}	12,50
Atún en piperrada y patatas ⁴	12,50

Parrillada de pescado y marisco (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/7} 48,00

Rape, merluza, chipirón, cigala, langostinos y mejillones con patatas y verduritas

Zarzuela de pescado y marisco (2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/6/7} 48,00

Rape, merluza, chipirón, cigala, langostinos y mejillones en salsa Mirentxu con patatas y verduritas

CARNES

Filete con pimientos y patatas fritas ^{1/6}	12,00
Bavette con hongos y patatas fritas ^{1/6}	12,50
Entrecot con pimientos y patatas fritas ¹	12,50
Entrecot con salsa Roquefort, pimienta u Oporto y patatas fritas ^{1/6}	13,50
Chuleta de vaca pirenaica "premium" (peso medio 700 g) con pimientos y patatas fritas ¹	38 €/kg
Solomillo con pimientos y patatas fritas ¹	14,90
Solomillo con salsa Roquefort, Oporto o salsa de pimienta verde y patatas fritas ^{1/6}	15,50
Solomillo con hongos y patatas fritas ¹	16,50
Chuletillas de cordero con pimientos y patatas fritas ¹	14,90
Magret de pato a la plancha con pimientos y patatas fritas ¹	13,90
Codillo de cerdo deshuesado con pimientos y patatas fritas ¹	12,90
Cerdo ibérico asado espec. "La Maison du Jambon", ensalada y patatas fritas ^{1/5/6}	13,90
Solomillo ibérico a la pimienta verde ^{1/6}	12,00

Suplementos de salsa: Roquefort ⁶, Pimienta verde ⁶, Mostaza y Miel ¹³, Oporto ^{1/6} **1,50**

Suplemento de guarnición: Ración de hongos naturales ¹ **9,50** / ½ ración de hongos naturales ¹ **5,50**

POSTRES ELABORADOS EN CASA

Torrijas de pan con helado de vainilla ^{1/3/6/8}	6,00
Pastel vasco con helado de vainilla ^{1/3/6/8/9}	6,00
Brownie con helado de vainilla ^{1/3/6/8/12}	6,00
Coulant de chocolate con helado de turrón ^{1/3/6/8/12}	6,00
Tarta Tatín de manzana ^{1/3/6/8/9}	6,00
Flan con helado de vainilla ^{1/3/6/9}	6,00
Crepe con chocolate ^{1/3/6/8/12}	6,00
Crema catalana con helado de vainilla ^{1/3/6/8}	6,00
Profiteroles de nata con helado de vainilla ^{1/3/6/8}	6,00
Bizcocho borracho con helado de turrón ^{1/3/6/8/9}	6,00
Cuajada con teja y helado de vainilla ^{1/6/8}	6,00
Tiramisú con helado de turrón ^{1/3/6/8}	6,00
Peras al vino tinto con helado de vainilla y chocolate caliente ^{1/6/8}	6,00
Copa melocotón Melba (melocotón picado, nata, helado de vainilla y coulis de frutos rojos) ^{5/6/8}	6,00
Coronel (helado de limón y vodka) ^{1/5/6}	6,00
Queso de oveja, membrillo y nueces ^{6/8}	6,00
Crema de yogur con frutos rojos ^{1/6/9}	6,00
Arroz con leche ⁶	6,00
Vacherin con plátano, chocolate caliente y helado de vainilla ^{1/3/6/8}	6,00
Banana Split ^{3/6/8}	6,00
1 Bola de helado con nata ^{3/6/8}	3,00
2 Bolas de helado con nata ^{3/6/8}	4,50
3 Bolas de helado con nata ^{3/6/8}	6,60



Vainilla



Chocolate



Fresa



Café



Turrón



Limón

CAFÉS ESPECIALES

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

MENÚ MIRENTXU



PROPUESTA DEL CHEF

ENTRANTES

- Ensalada de salmón marinado con salsa Tártara ^{1/3/4/5/6}
- Ensalada de mollejas y jamón de pato ^{1/5/8}
- Ensalada de pulpo a la parrilla con salpicón de tomate y aguacate ^{4/5}
- Ensalada templada de chipirones y verduras en tempura ^{2/4/5/7}
- Crujientes de setas y hongos en salsa Oporto ^{1/3/6/9}
- Foie gras mi-cuit con jamón y tostadas ^{1/5/8}
- Plato de charcutería ibérica ^{5/6/9}
- Sopa de pescado ^{1/2/4/7}
- Gambas a la plancha ^{2/5}
- Vieiras gratinadas de pescado y marisco ^{1/2/4/6/7/9}
- Jamón ibérico ^{1/6}

PLATO PRINCIPAL

- Chuletillas de cordero, pimientos y patatas fritas ¹
- Solomillo ibérico a la pimienta verde ^{1/6}
- Cerdo ibérico asado "espec. La Maison du Jambon" con panaderas y ensalada ^{5/6}
- Entrecot con salsa Roquefort, Oporto o pimienta y patatas fritas ^{1/6}
- Solomillo con salsa Oporto o salsa de pimienta verde y patatas fritas ^{1/6} (+2€)
- Magret de pato con pimientos y patatas fritas ¹
- Tallarines con verduras al wok con tiras de pollo ^{1/3/5/8/9}
- Tallarines salteados con gambas al ajillo ^{1/2/3/5/8}
- Merluza con almejas y gambas fritas ^{2/4/6/7/9}
- Chipirones a la plancha ^{2/4/7}
- Rape con refrito de ajetes frescos y espárragos trigueros ⁴
- Salmón en papillote ^{1/4}
- Lenguado con salsa Meunière ^{4/6}
- Pulpo con crema de patata y aceite de Espelette ^{4/6/7}

POSTRES

Postre a elegir

Botella de vino ⁵, pan ¹ y agua incluidos.

**Consumir la bebida en la mesa*

29,90 €

ENTRANTES

- Alcachofas con jamón a la plancha ^{1/6}
- Ensalada de queso de cabra ^{5/6/8}
- Ensalada mixta ^{3/4/5}
- (Lechuga, tomate, cebolla, maíz, espárrago, aceitunas verdes y negras, atún, zanahoria rallada, huevo)
- Ensalada César ^{1/3/5/6/8/9}
- Espárragos 2 salsas ^{3/5/9}
- Fritos variados ^{1/7}
- Croquetas de la casa (axoa y pimiento de Espelette) ^{1/3/6}
- Pimientos rellenos de bacalao en salsa ^{1/4/6}
- Jamón de cerda espec. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}
- Crujiente de morcilla ^{1/5/6}
- Revuelto de chistorra y setas ^{1/3/5}
- Vieiras gratinadas de pescado y marisco ^{1/2/4/6/7/9}
- Sopa de pescado ^{2/4/7}

PLATO PRINCIPAL

- Filete, pimientos rojos y patatas fritas ^{1/6}
- Chuletillas de cordero, pimientos y patatas fritas ¹ (+2€)
- Codillo de cerdo deshuesado asado con patatas fritas ¹
- Jamón asado "espec. La Maison du Jambon", pimientos y patatas fritas ^{1/6}
- Solomillo ibérico a la pimienta verde ^{1/6}
- Morcilla espec. "La Maison du Jambon" con piperrada ¹
- Pechuga de pavo con salsa Roquefort y patatas fritas ^{1/6}
- Albóndigas caseras ^{1/3/6}
- Bacalao a la plancha con pimientos verdes y patatas fritas ⁴
- Merluza a la plancha y patatas fritas ^{1/4/5}
- Chipirones a la plancha ^{4/7} (+2 €)
- Dorada con almejas y patatas fritas ^{1/4/6/7}
- Salmón con salsa de verduras y patatas fritas ^{1/4/6}
- Espagueti boloñesa ^{1/3/6}
- Espagueti carbonara ^{1/3/6}

POSTRE

- Pastel vasco ^{1/3/6/8/9}
- Flan con helado de vainilla ^{3/6}
- Cuajada ^{1/6/8}
- Tiramisú ^{1/3/6/8}
- Crema de yogur y frutos rojos ^{1/6/9}
- Queso de oveja ⁶
- Arroz con leche ⁶
- Vacherin con plátano, chocolate caliente y helado de vainilla ^{1/3/6/8}
- Crepe de chocolate ^{1/3/6/8/12}
- Torrijas de pan con helado de vainilla ^{1/3/6/8}
- Crema catalana ^{1/3/6}
- Profiteroles de nata con helado de vainilla ^{1/3/6/8}
- Helado 2 bolas ^{6/8/9}

½ de vino ⁵, pan ¹ y agua incluidos

MENÚ

15,90€

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

ENTRANTES

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

PLATO PRINCIPAL

Muslo de pollo deshuesado con
salsa pimienta ¹
Albóndigas caseras ^{1/3/6}
Pechuga de pavo, pimientos y patatas fritas ¹
Filete ruso con pimientos y patatas fritas ^{1/3}
Bacalao a la plancha ⁴

POSTRES

1 Bola de helado ^{6/8/9}
Torrija de pan ^{1/3/6/8}
Flan ^{3/6}
Crema de yogur ^{1/6/9}
Arroz con leche ⁶

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

MENÚ INFANTIL

11,00€

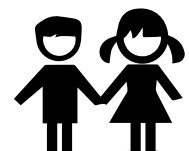
PLATO PRINCIPAL

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

POSTRES

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

Pan ¹ y una bebida incluidos



VINO TINTO ⁵

Jarra de vino ¼ l	1,50
Jarra de vino ½ l	2,80
Vino de la casa 75 cl	COPA 1,50 / 8,00

NAVARRA

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	1,50
Jarra de vino ½ l	2,80
Vino de la casa 75 cl	COPA 1,50 / 8,00

NAVARRA

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	12,00
Cresta Rosa	14,00
Lambrusco espumoso	9,00

VINO BLANCO ⁵

Jarra de vino ¼ l	1,50
Jarra de vino ½ l	2,80
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 G.H.Mumm	46,00