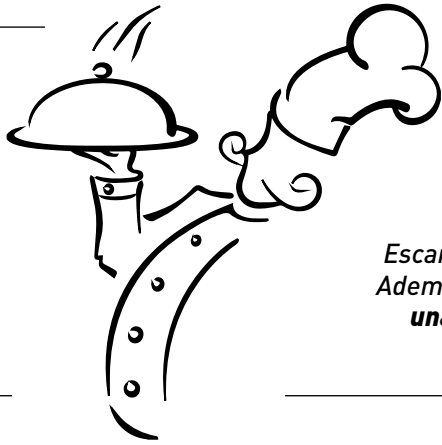




Ayúdanos a mejorar

*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

Americano	5,00 €
Vermouth rojo, Campari, ginebra	
Gin Fizz	4,50 €
Zumo de limón natural, ginebra	
Bloody Mary	4,50 €
Zumo de tomate, vodka, limón	

CÓCTELES CON ALCOHOL

Otxondo	6,50 €
Ron, zumo de piña, zumo de limón, tropic azul	
Pink	6,50 €
Ginebra, zumo de pomelo, zumo de piña, sirope de granadina	
Soleil Levant	6,50 €
Soho, zumo de naranja, melocotón, piña, sirope de granadina	
Piña Colada	6,50 €
Ron blanco, batido coco, zumo de piña	
Caribe	6,50 €
Ron, zumo de piña, zumo de limón	
Mojito	6,50 €
Ron, menta, angostura	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

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

BEBIDAS

Sangría	2,40 €
Kir, Martini, Ricard, Oporto, moscatel	2,40 €
Fanta, Schweppes, zumo de frutas	2,20 €
Coca-Cola	2,40 €
Agua mineral 0,50 cl.	1,80 €
Agua mineral 1 l.	3,50 €
Agua mineral con gas¹ l.	4,00 €

Jarra de sangría	8,50 €
Vino	
Jarra de sangría	14,50 €
Champán	

CERVEZAS

BELGAS

Lefte rubia	4,00 €
Lefte negra	4,00 €
Chimay roja	4,50 €
Grimbergen rubia	4,50 €
Grimbergen doble	4,50 €

ALEMANAS

Franziskaner rubia	4,50 €
Franziskaner tostada	4,50 €

HOLANDESA

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

VARIAS

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

DIGESTIVOS

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

VODKA

	COUPE	COMBINÉ
Vodka	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 €
Beefeater	5,00 €	6,50 €
Bombay Bleu	6,00 €	8,00 €
Tanqueray	6,00 €	7,00 €
Bankes	6,00 €	8,00 €
Pink 47	6,00 €	8,00 €
Bulldog	6,00 €	8,00 €
Nordes	6,50 €	8,00 €
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	7,00 €	8,50 €
Cardhu 12 años	7,00 €	8,50 €
Jura 12 años	9,00 €	10,00 €
Lagavulin 8 años	9,00 €	10,00 €

TAPAS

Rabas ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
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 €
Fingers de pollo con salsa barbacoa ^{1/3/6/9}	8,30 €
Croquetas de bacalao (8 u) ^{1/3/4/6}	6,90 €
Croquetas de jamón (8 u) ^{1/3/6}	6,90 €
Croquetas de hongos y trufa (8 u) ^{1/3/6}	9,00 €
Croquetas de la casa (axoa y pimiento de Espelette) (8 u) ^{1/3/6}	6,90 €
Ración de hongos naturales ¹	9,50 €
1/2 Ración de hongos naturales ¹	5,50 €
Ración de patatas fritas ¹	3,50 €

ENTRANTES

Vieiras rellenas de pescado y marisco ^{1/2/4/6/7}	11,50 €
Ensalada verde ⁵	7,00 €
Ensalada mixta ^{3/4/5}	10,00 €
Endivias con Roquefort y nueces ^{6/8/9}	10,00 €
Ensalada templada de langosta ^{2/4/5/7}	15,50 €
Ensalada de queso de cabra ^{5/6/8}	11,70 €
Ensalada de gambas y aguacate ^{4/5}	13,20 €
Ensalada de piquillos y jamón de pato ^{1/5/8}	11,60 €
Ensalada de mollejas y jamón de pato ^{1/5/8}	13,20 €
Espárragos a la vinagreta ^{5/9}	11,00 €
Jamón ibérico ^{1/6}	14,90 €
Jamón de cerda espec. "La maison du Jambon" ^{1/6/8}	11,70 €
Charcutería ibérica ^{5/6/9}	14,90 €
Foie mi-cuit maison ^{1/6/8}	15,50 €
Hojaldre relleno de marisco ^{1/2/4/5/6/7}	11,00 €
Tortilla de hongos naturales ^{1/3}	11,00 €
Sopa de pescado a la Donostiarra ^{1/2/3/4/6/7}	10,00 €
Gambas a la plancha ²	12,90 €
Piquillos rellenos de bacalao ^{1/4/6}	10,00 €

PLATOS COMBINADOS

Nº1	Filete, pimientos, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	12,90 €
Nº2	Entrecot con salsa Roquefort o pimienta, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	14,90 €
Nº3	Lomo, pimientos, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	12,50 €
Nº4	Chuletillas de cordero, pimientos, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	16,40 €
Nº5	Pechuga de pavo al Roquefort, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	13,50 €
Nº6	Muslo de pollo deshuesado con chimichurri, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6/9}	12,50 €
Nº7	Bacalao con piperrada, ensalada y panaderas ^{1/4/5}	13,50 €
Nº8	Jamón asado especialidad "La Maison du Jambon", croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	13,50 €
Nº9	Costilla de vaca, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	12,90 €

PASTA

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}	12,00 €
Espagueti carbonara ^{1/3/5/6}	12,00 €

ARROCES

Paella especial (para 2 pers. / 30 min.) ^{2/4/7}	39,00 €
Paella ^{2/4/5/7}	9,40 €



PESCADOS

Sopa de pescado ^{1/2/4/6/7}	10,00 €
Chipirones a la plancha ^{4/7}	13,00 €
Rape al horno con refrito de almejas ^{2/4/7}	14,00 €
Rape con salsa americana ^{1/2/4/7/9}	14,00 €
Rape con salsa de hongos ^{4/7/9}	14,50 €
Bacalao con piperrada ⁴	13,00 €
Merluza a la plancha ⁴	11,20 €
Merluza con salsa de hongos ^{4/7/9}	12,90 €
Merluza rellena de changurro ^{2/4/6/7}	13,90 €
Lenguado a la plancha con salsa Meunier ^{4/6}	15,00 €
Gambas a la plancha ²	12,90 €
Salmón a la crema de verduras ^{4/6}	13,30 €
Atún con piperrada y patatas fritas ^{1/4}	11,90 €

Zarzuela de pescados y mariscos (para 2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/6/7} 49,00 €

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

Parrillada de pescados y mariscos (para 2 pers. / 20 min.) ^{1/2/4/7} 49,00 €

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

CARNES

Entrecot a la plancha, pimientos y patatas fritas ¹	12,50 €
Costilla de vaca, pimientos y patatas fritas ¹	11,90 €
Carrilleras de buey al vino tinto ¹	14,90 €
Bavette, Roquefort, pimientos y patatas fritas ^{1/6}	12,50 €
Solomillo a la plancha, pimientos y patata ¹	14,90 €
Solomillo a la plancha con salsa Roquefort o pimienta ^{1/6}	15,50 €
Solomillo con hongos ¹	16,50 €
Chuleta de vaca pirenaica "premium" (700 g aprox.) ¹	38 €/kg
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas fritas ¹	14,40 €
Cordero asado a baja temperatura y patatas panaderas ¹	15,50 €
Magret de pato con compota de manzana ¹	12,50 €
Cerdo ibérico asado espec. "La Maison du Jambon", ensalada y patatas fritas ^{5/6}	12,90 €
Codillo deshuesado a la pimienta ^{1/6}	12,70 €
Solomillo ibérico al Roquefort o pimienta ^{1/6}	11,70 €
Ración de hongos naturales ¹	9,50 €
1/2 Ración de hongos naturales ¹	5,50 €

Suplemento de salsa 1,50 €

Roquefort ⁶

Pimienta ⁶

Mostaza y miel ¹³

Suplemento de guarnición

Arroz 1,50 €

Patatas panaderas ¹ 2,00 €

POSTRES

Pastel vasco a la crema ^{1/3/6/8/9}	6,00 €
Torrija caramelizada de brioche ^{1/3/6/8}	5,00 €
Tarta al whisky ^{1/3/6}	6,00 €
Helado de higos con biscuit ^{1/6/9}	5,00 €
Crema de yogurt casera con frutas del bosque ^{1/6/9}	5,00 €
Mousse de chocolate con helado ^{6/8}	6,00 €
Fondant de chocolate con helado ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Flan con nata y helado ^{3/6/8}	5,00 €
Crepe de chocolate Nutella ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Crema catalana ^{1/3/6}	5,00 €
Profiteroles con crema con chocolate caliente ^{1/3/6/8}	6,00 €
Cuajada con miel ⁶	6,00 €
Peras « Belle Hélène » (helado de vainilla, peras y chocolate caliente con nata) ^{6/8}	6,00 €
Arroz con leche y canela ⁶	5,00 €
Tiramisú veneciano con helado de café ^{1/3/6/8}	6,00 €
Pêche Melba (helado de vainilla con melocotón y nata) ^{5/6}	6,00 €
Coronel (helado de limón con vodka) ^{1/5/6}	6,00 €
Sorbete de limón al cava ^{1/5/6}	6,00 €
Queso de oveja ⁶	6,00 €
Fresas con nata (en temporada) ⁶	6,00 €
1 bola de helado con nata ^{6/9/8}	3,00 €
2 bolas de helado con nata ^{6/9/8}	4,50 €
Copa grande de helado ^{6/9/8}	6,60 €

CAFÉS ESPECIALES

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

COPAS



Alaska ^{3/6/8} 6,60 €

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



Bali ^{3/6/8} 6,60 €

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



Conguitos ^{3/6/8} 6,60 €

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



Lacasitos ^{3/6/8} 6,60 €

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



Vesubio ^{3/6/8} 6,60 €

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



Banana Split ^{3/6/8} 6,60 €

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 ^{3/6/8} 3,00 €

2 Bolas de helado con nata ^{3/6/8} 4,50 €

MENÚ OTXONDO



PROPUESTA DEL CHEF

ENTRANTES

- Croquetas de la casa (axoa y pimiento de Espelette) ^{1/3/6}
- Vieiras gratinadas rellenas de pescado y marisco ^{1/2/4/6/7/9}
- Ensalada de mollejas y jamón de pato ^{1/5/8}
- Ensalada templada de langosta ^{2/4/5/7}
- Ensalada de aguacate y gambas ^{4/5}
- Foie mi-cuit con jamón ibérico y su tosta ^{1/6/8}
- Gambones a la plancha ²
- Sopa de pescado a la donostiarra ^{1/2/4/6/7}
- Jamón ibérico ^{1/6}
- Surtido ibérico ^{5/6/9}
- Tortilla de hongos ^{1/3}

PLATO PRINCIPAL

- Cerdo ibérico asado espec. "La Maison du Jambon", ensalada y patatas fritas ^{1/5/6/9}
- Entrecot a la plancha, salsa Roquefort o pimienta y patatas fritas ¹
- Carrilleras de buey al vino tinto ¹
- Chuletillas de cordero, pimientos y patatas fritas ¹
- Rape al ajillo con almejas ^{2/4/7}
- Merluza con salsa de hongos ^{4/7/9}
- Chipirones a la plancha ^{2/4/7}
- Salmón con crema de verduras ^{4/6/9}
- Merluza rellena de changurro ^{2/4/6/7}
- Lenguado con salsa Meunière ^{4/6}
- Magret de pato con su compota de manzana ^{1/6}
- Solomillo, pimientos y patatas fritas ¹ **(+2€)**

POSTRES

Postre a elegir

Botella de vino ⁵, pan ¹ y agua incluidos.

**Consumir la bebida en la mesa*

29,90 €

ENTRANTES

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

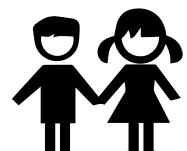
PLATO PRINCIPAL

- Paella ^{2/4/5/7}
- Filete, pimientos y patatas fritas ¹
- Costilla de vaca, pimientos y patatas fritas ¹
- Chuletillas de cordero, pimientos y patatas fritas ^{1 (+2€)}
- Codillo deshuesado a la pimienta ^{1/6}
- Solomillo ibérico al Roquefort o pimienta ^{1/6}
- Jamón asado espec. "La Maison du Jambon", piquillos y patatas fritas ^{1/5}
- Chipirones a la plancha ^{4/7 (+2€)}
- Merluza a la plancha ⁴
- Bacalao con piperrada ⁴
- Atún con piperrada y patatas fritas ^{1/4}
- Espagueti Boloñesa o Carbonara ^{1/3/6}

POSTRE

- Arroz con leche ⁶
- Torrija caramelizada de brioche ^{1/3/6/8}
- Mousse de chocolate ^{6/8}
- Pastel vasco ^{1/3/6/8/9}
- Crema catalana ^{1/3/6}
- Helado de higos con biscuit ^{1/6/9}
- Crema de yogurt casera con frutas del bosque ^{1/6/9}
- Flan con nata y helado de vainilla ^{3/6/8}
- Profiteroles ^{1/3/6/8}
- Queso de oveja ⁶
- Cuajada ⁶
- 2 bolas de helado con nata ^{6/8/9}
- Tiramisú ^{1/3/6/8}
- Crepe con Nutella ^{1/3/6/8/12}

1/2 de vino ⁵, pan ¹ y agua incluidos

MENÚ**15,90 €****Excepto fines de semana, días festivos
y periodos vacacionales escolares.***ENTRANTES**Espárragos a la vinagreta ^{5/9}Sopa de pescado ^{1/2/3/4/6/7}Ensalada mixta ^{3/4/5}Croquetas de bacalao ^{1/3/4/6} o jamón ^{1/3/6}Endivias con Roquefort y nueces ^{6/8/9}**PLATO PRINCIPAL**Bacalao con refrito ⁴Paella ^{2/4/5/7}Lomo con pimientos y patatas fritas ¹Filete ruso, pimientos y patatas fritas ^{1/3}Muslo de pollo deshuesado con chimichurri ¹**POSTRES**Arroz con leche ⁶Torrija caramelizada de brioche ^{1/3/6/8}Flan ^{3/6}Profiteroles ^{1/3/6/8}Crema catalana ^{1/3/6}Helado de higos con biscuit ^{1/6/9}1 bola de helado con nata ^{6/8/9}Crema de yogurt casera con frutas
del bosque ^{1/6/9}**1/4 de vino ⁵, pan ¹ y agua incluidos****MENÚ
INFANTIL****11,00 €****PLATO PRINCIPAL**Pechuga de pavo con patatas fritas ¹Hamburguesa y patatas fritas ^{1/3}Jamón asado con patatas fritas ¹Espagueti boloñesa ^{1/3/6}Fingers de pollo y patatas fritas ^{1/3}**POSTRES**Crepe de chocolate Nutella ^{1/3/6/8/12}1 bola de helado con nata ^{6/8/9}Arroz con leche ⁶Flan ^{3/6}Crema de yogurt casera con frutas del bosque
^{1/6/9}**Una bebida y pan ¹ incluidos**

VINO TINTO⁵

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 37,5 cl	6,00 €
Irache	10,00 €
Irache Crianza	12,50 €
Señorío de Sarria	10,00 €
Homenaje	9,00 €
Marqués Valdecate Réserve	9,00 €
Campanas Crianza	12,00 €
Iroulegui	15,50 €

RIOJA

Marqués de Cáceres 37,5 cl	11,00 €
Faustino I	36,00 €
Faustino V	27,00 €
Faustino VII	16,00 €
Marqués de Riscal	28,00 €
Marqués de Cáceres	COPA 2,50 €/19,00 €
Campo Viejo Tempranillo	COPA 1,80 €/11,00 €
Campo Viejo Crianza	12,00 €
Campo Viejo Reserva	19,00 €
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 €
Pepe Yllera	18,00 €
Tarsus (Roble)	18,00 €
Tarsus Crianza	29,00 €

VINO ROSADO⁵

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 37,5 cl	6,00 €
Irache	10,00 €
Homenaje	9,00 €
Castillo de Olite	9,00 €
Gran Feudo Chivite	12,00 €
Marqués de Cáceres 37,5 cl	11,00 €

RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	COPA 2,00 €/13,50 €
Campo Viejo	9,00 €
Azpilicueta	18,00 €

PORTUGAL

Mateus Rosé espumoso	12,00 €
----------------------------	---------

ITALIA

Lambrusco espumoso	10,50 €
--------------------------	---------

VINO BLANCO⁵

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	31,00 €
Marqués de Cáceres	COPA 2,00 €/13,50 €
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	52,50 €

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