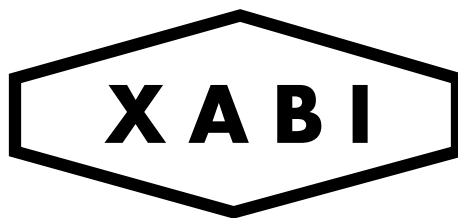


RESTAURANTE



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 €
Americano	5,00 €
Vermouth, Campari, ginebra	
Jarra de Sangría	8,50 €
Vino	
Jarra de Sangría	14,50 €
Champan	

CERVEZAS

Leffe Rubia	4,00 €
Leffe Negra	4,00 €
Chimay roja	4,50 €
Grimbergen rubia	4,50 €
Grimbergen doble	4,50 €
Franziskaner rubia	4,50 €
Franziskaner roja	4,50 €
Heineken	2,50 €
Coronita	2,50 €
Desperados	3,00 €
San Miguel	2,20 €
San Miguel sin alcohol	2,20 €

REFRESCOS

Coca-Cola (33 cl)	2,40 €
Fanta, Schweppes, Zumos	2,20 €
Agua con sirope	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

Xabi	6,50 €
Ron, zumo de piña y limón, tropic azul	
Soleil Levant	6,50 €
Litchi, zumo de naranja, melocotón y piña, sirope de granadina	
Piña Colada	6,50 €
Ron blanco, batida de coco y zumo de piña	
Caribe	6,50 €
Ron, zumo de piña y limón	
Gin Daisy	6,50 €
Ginebra, zumo de limón, azúcar de caña, granadina y limonada	
Jamaica Sunday	6,50 €
Ron, miel, zumo de limón y gaseosa	
Mojito o Mojito de fresa	6,50 €
Ron blanco, menta, angostura, limonada	
Mexicano	6,50 €
Tequila, zumo de piña, granadina y zumo de limón	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

San Francisco	5,50 €
Zumo de melocotón y piña y sirope de granadina	
Tropical	5,50 €
Zumo de piña, sirope de kiwi	
Bora-Bora	5,50 €
Zumo de piña, gaseosa, sirope de granadina	
Atomic Cat	5,50 €
Zumo de naranja, Schweppes, sirope granadina	
Tarzan	5,50 €
Zumo de naranja, piña y limón, granadina, sirope fresa y miel	

DIGESTIVOS

	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	4,00 €	5,50 €
Licor de hierbas	2,50 €	-
Get 27	4,00 €	5,50 €
Grand Marnier	5,00 €	6,00 €
Armagnac	6,00 €	-

RON

	COPA	COMBINADO
Ron	4,50 €	6,00 €
Cacique	5,50 €	6,50 €
Havana 3 años	6,00 €	7,00 €
Havana 5 años	6,50 €	8,00 €
Captain Morgan	6,00 €	7,00 €

GINEBRA

	COPA	COMBINADO
Ginebra	4,50 €	6,00 €
Beefeater	5,00 €	6,50 €
Bombay azul	6,00 €	8,00 €
Bulldog	6,00 €	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 10 años	9,00 €	10,00 €
Lagavulin 8 años ...	9,00 €	10,00 €

VODKA

	COPA	COMBINADO
Vodka	5,00 €	6,00 €
Absolut	6,00 €	7,00 €



TAPAS

Calamares a la romana ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Gambas 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}	6,90 €
Croquetas de bacalao (4 u) ^{1/3/4/6}	6,90 €
Croquetas de la casa (Axa y pimiento de Espelette)(6 u) ^{1/3/6}	6,90 €
Pinzas de cangrejo (6 u) ^{1/2/3/4/6/7}	6,90 €
Fingers de pollo con salsa barabacoa ^{1/3/6/9}	8,30 €
Ración de patatas fritas ¹	3,50 €
Ración de hongos naturales	9,50 €
½ Ración de hongos naturales	5,50 €

ENTRANTES

Ensalada mixta ^{3/4/5}	10,00 €
Ensalada Xabi (lechuga, tomate, jamón york, queso, espárrago, atún, maíz, aceitunas, cebolla) ^{4/5/6}	10,60 €
Ensalada Cesar ^{1/3/5/6/8/9}	11,60 €
Ensalada de mollejas de pato ^{1/5/8}	13,20 €
Ensalada templada de chipirones y gulas ^{1/2/4/5/7}	11,20 €
Ensalada de queso de cabra ^{5/6/8}	11,70 €
Ensalada de piquillos y jamón de pato ^{1/5/8}	11,60 €
Foie mi-cuit ^{1/6/8}	15,50 €
Jamón ibérico ^{1/6}	14,90 €
Plato de charcutería ibérica ^{5/6/9}	14,90 €
Jamón de cerda espec. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}	11,70 €
Espárragos dos salsas ^{3/5/9}	10,00 €
Pimientos rellenos de bacalao (4 u) ^{1/4/6}	10,00 €
Revuelto de hongos ³	10,20 €
Crepe relleno de morcilla ^{1/3/9}	10,60 €
Crujiente de espinacas y gambas ^{1/2/3/6}	10,00 €
Sopa de pescado ^{1/2/4/7}	10,00 €
Gambones a la plancha ²	12,90 €
Hojaldre de espárragos ^{1/3/6}	10,00 €
Vieiras gratinadas (rellenas de pescado y marisco) ^{1/2/4/6/7}	11,50 €

PARA COMPARTIR

Ración de fritos variados (gambas gabardina, calamares, croquetas y pinzas de cangrejo) ^{1/2/3/4/6/7}	15,00 €
Ración de charcutería ibérica (2 personas) ^{5/6/9}	23,50 €

PLATOS COMBINADOS

Nº1 Pechuga de pavo, salsa Roquefort, croqueta, ensalada y patatas ^{1/3/5/6/9}	13,50 €
Nº2 Filete, croqueta de jamón, pimiento, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	12,90 €
Nº3 Hamburguesa, croqueta de jamón, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	11,90 €
Nº4 Lomo, croqueta de jamón, pimientos, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	12,50 €
Nº5 Chuletillas de cordero, croqueta, pimientos, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	16,40 €
Nº6 Entrecot con salsa Roquefort, croqueta de jamón, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	14,90 €
Nº7 Solomillo ibérico, salsa pimienta, croqueta, ensalada y patatas ^{1/3/5/6/9}	13,60 €
Nº8 Salmón a la crema de verduras, pinza de cangrejo, ensalada y patatas ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	14,90 €
Nº9 Chipirones a la plancha, croqueta de bacalao, ensalada y patatas ^{1/2/3/4/5/6/7}	14,50 €
Nº10 Jamón asado espec. "La Maison du Jambon", piquillos, croqueta, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	13,50 €
Nº11 Chuleta de vaca (500 g), croqueta, pimientos, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	21,00 €
Nº12 Costilla de vaca, croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/6}	12,90 €

PASTA

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

ARROZ

Paella especial Xabi

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

Paella de la casa ^{2/4/5/7} 9,40 €



PESCADOS

Chipirones a la plancha ^{4/7}	13,00 €
Rape estilo "Xabi" ^{4/7}	14,00 €
Bacalao al pil-pil ^{4/8/10}	13,00 €
Bacalao a la vizcaína ⁴	13,00 €
Merluza a la plancha ⁴	11,20 €
Salmón a la plancha con crema de verduras ^{4/6}	13,30 €
Lenguado a la Meuniere ^{4/6}	15,00 €
Sopa de pescado ^{2/4/7}	10,00 €
Gambones a la plancha ²	12,90 €
Atún en piperrada y patatas fritas ⁴	11,90 €
Parrillada de Pescados (2 pers. / 20 minutos) ^{1/2/4/7}	49,00 €
Rape, merluza, cigalas, gambas, mejillones, chipirones con refrito, acompañado de arroz o patatas.	
Zarzuela de Pescados (2 pers. / 20 minutos) ^{1/2/4/6/7}	49,00 €
Rape, merluza, cigalas, gambas, chipirones a la plancha y salsa americana, acompañado de arroz o patatas.	

CARNES

Filete con pimientos y patatas ^{1/6}	11,20 €
Bavette con patatas, pimientos y salsa Roquefort ^{1/6}	12,50 €
Entrecot a la plancha con pimientos y patatas ¹	12,50 €
Entrecot a la plancha con salsa Roquefort o pimienta y patatas ^{1/6}	13,50 €
Costilla de vaca, pimientos y patatas ^{1/5/6}	11,90 €
Chuleta de vaca pirenaica "premium" (700g aprox.) ¹	38 €/kg
Solomillo a la plancha con pimientos y patatas ¹	14,90 €
Solomillo a la plancha con salsa Roquefort o pimienta y patatas ^{1/6}	15,50 €
Solomillo a la plancha con hongos y patatas ¹	16,50 €
Chuletillas de cordero con pimientos y patatas ¹	14,40 €
Magret de pato con compota de manzana ¹	13,20 €
Pechugas de pavo con pimientos y patatas ¹	11,70 €
Lomo con pimientos y patatas ¹	11,00 €
Jamón asado especialidad "La Maison du Jambon", con piquillos, puré y patatas ^{1/6}	11,60 €
Codillo deshuesado ¹	12,70 €
Solomillo ibérico con salsa Roquefort o salsa de pimienta ^{1/6}	11,70 €
Cerdo ibérico asado espec. "La Maison du Jambón" con puré de patatas y ensalada ^{5/6}	12,90 €

Suplementos de salsa 1,50 €

Roquefort ⁶, Pimienta ⁶, Barbacoa ⁹

Suplemento ración de hongos naturales .. 9,50 €

Suplemento 1/2 ración de hongos naturales 5,50 €

POSTRES

Crepe con Nutella ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Brownie con crema de yogurt o chocolate blanco ^{1/3/6/8}	6,00 €
Fondant de chocolate con helado de turrón ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Crema catalana ^{1/3/6}	5,00 €
Arroz con leche ⁶	5,00 €
Torrija caramelizada de brioche con helado de vainilla ^{1/3/6/8}	5,00 €
Pastel vasco ^{1/3/6/8/9}	6,00 €
Profiteroles ^{1/3/6/8}	6,00 €
Tarta al whisky ^{1/3/6}	6,00 €
Tiramisú ^{1/3/6/8}	6,00 €
Mousse de chocolate ^{6/8}	6,00 €
Flan ^{3/6}	5,00 €
Cuajada casera ⁶	6,00 €
Queso de oveja ⁶	6,00 €
Peras «Belle Hélène» (helado de vainilla, peras y chocolate caliente) ^{6/8}	6,00 €
Fresas con nata (en temporada) ⁶	6,00 €
Pêche melba (helado de vainilla, melocotón y nata) ^{5/6/8}	6,00 €
Coronel (helado de limón y vodka) ^{1/5/6}	6,00 €
Crema de yogurt casera con frutos del bosque ^{1/6/9}	5,00 €
Helado grande 3 bolas ^{6/8/9}	6,60 €
2 bolas de helado ^{6/8/9}	4,50 €
1 bola de helado ^{6/8/9}	3,00 €

CAFÉS ESPECIALES

Irlandés Café, whisky, nata ⁶	6,00 €
Escocés Café, whisky, helado de vainilla ^{6/8}	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 de vainilla y nata ^{1/6/8/9}	4,00 €
Carajillo Café, licor flambeado ⁶	4,00 €
Café Xabi (frío) Café, Baileys ^{5/6}	6,00 €

COPAS



Café Liégeois ^{3/6/8} 6,60 €
Helado de vainilla y 2 bolas de café.



Banana Split ^{3/6/8} 6,60 €
Helado de vainilla, chocolate y fresa acompañado de plátano y nata montada.



Copa Xabi ^{3/6/8} 6,60 €
La clásica combinación de chocolate y pistacho.



Dama Blanca ^{3/6/8} 6,60 €
La combinación perfecta con helado de vainilla y chocolate caliente.



Chocolate Liégeois ^{3/6/8} 6,60 €
Delicioso chocolate.



Sorbete ^{3/6/8} 6,60 €
Refrescantes sorbetes de limón, frambuesa y manzana verde.

SABORES



Vainilla



Chocolate



Fresa



Turrón



Sorbete limón



Pistacho



Café



Sorbete
manzana verde



Sorbete frambuesa

1 Bola de helado con nata ^{3/6/8} 3,00 €
2 Bolas de helado con nata ^{3/6/8} 4,50 €

MENÚ XABI



PROPUESTA DEL CHEF

ENTRANTES

Fritos variados ^{1/2/3/4/6/7}Ensalada de queso de cabra ^{5/6/8}Ensalada templada de chipirones y gulas ^{2/4/5/7}Ensalada de salmón ahumado ^{1/5/8}Ensalada de piquillos y jamón de pato ^{1/5/8}Jamón ibérico ^{1/6}Surtido de ibéricos ^{6/5/9}Foie mi-cuit con jamón ibérico y sus tostas ^{1/5/8}Gambas a la plancha ^{2/5}Sopa de pescado ^{1/2/4/6/7}Vieiras gratinadas (rellenas de pescado y marisco) ^{1/2/4/6/7/9}Revuelto de hongos ³Croquetas de la casa (axoa y pimiento de Espelette) ^{1/3/6}

PLATO PRINCIPAL

Entrecot a la plancha ¹Cerdo ibérico asado espec. "La Maison du Jambón" con puré de patatas y ensalada ^{1/5/6/9}Chuletillas de cordero, pimientos y patatas fritas ¹Magret de pato con su compota de manzana ^{1/6}Solomillo, pimientos y patatas fritas ^{1 (+2€)}Rape al ajillo con almejas ^{2/4/7}Chipirones a la plancha ^{2/4/7}Merluza a la plancha con salsa de hongos ^{4/7/9}Salmón con crema de verduras ^{4/6/9}Lenguado con salsa Meuniere ^{4/6}

POSTRES

Postre a elegir

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

*Consumir la bebida en la mesa

29,90 €

MENÚ

21,90€

ENTRANTES

- Ensalada Xabi ^{4/5/6}
 Lechuga, tomate, jamón york, queso, espárrago, atún, maíz, aceitunas, cebolla
- Sopa de pescado ^{1/2/4/7}
- Pimientos rellenos de bacalao ^{2/3/4/6/7}
- Crujiente de espinacas y gambas ^{1/2/3/6}
- Hojaldre de espárragos ^{1/3/6}
- Jamón de cerda espec. "La Maison du Jambon" ^{1/8}
- Plato de charcutería ^{1/6}
- Ensalada Cesar ^{1/3/5/6/8/9}
- Ensalada de queso de cabra ^{1/5/6/8}
- Ensalada de mollejas de pato ^{1/5/8} **(+2 €)**
- Gambas gabardina ^{1/2/3/4/6/7}
- Croquetas de jamón ^{1/3/6}

PLATO PRINCIPAL

- Paella mixta ^{2/4/7}
- Chuletillas de cordero, pimientos y patatas ¹ **(+2 €)**
- Pechuga de pavo, pimientos y patatas ¹
- Albóndigas en su salsa ^{1/3/6}
- Jamón asado espec. "La Maison du Jambón" ^{1/6/9}
- Codillo deshuesado al Oporto ¹
- Solomillo ibérico al Roquefort ^{1/6}
- Filete, pimientos y patatas ^{1/3/6}
- Costilla de vaca, pimientos y patatas ^{1/5/6}
- Espaguetis a la boloñesa ^{1/3/6} o carbonara ^{1/3/6}
- Bacalao al pil-pil ⁴
- Merluza a la plancha ⁴
- Chipirones ^{2/4/7} **(+2 €)**
- Atún con piperrada y patatas ^{1/4}

POSTRES

- | | |
|--|---------------------------------------|
| Mousse de chocolate ^{1/3/5/6/8} | Tiramisú ^{1/3/5/6/8} |
| Crema catalana ^{1/3/6} | Pastel vasco ^{1/3/6/8} |
| Arroz con leche ⁶ | Peras «Belle Hélène» ^{1/6/8} |
| Flan ^{3/6} | Queso de oveja ^{1/6} |
| Crema de yogur ^{1/6} | Cuajada casera ⁶ |
| Profiteroles ^{1/3/6/8} | 2 bolas de helado ^{3/6/8} |

Pan ^{1/5/6}, 1/2 de vino ⁵ y agua incluidos

MENÚ

15,90€

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

ENTRANTES

Espárragos dos salsas ^{3/5}
 Calamares a la romana ^{1/2/3/4/6/7}
 Sopa de pescado ^{1/2/4/5/6/7}
 Ensalada mixta ^{3/4/5}
 Lechuga, tomate, espárrago, atún, maíz,
 aceitunas, cebolla
 Croquetas de jamón ^{1/3/6}

PLATO PRINCIPAL

Bacalao con refrito ⁴
 Paella ^{2/4/7}
 Lomo, pimientos y patatas ¹
 Filete ruso, pimientos y patatas ¹
 Albóndigas en salsa ^{1/3/6}
 Chuleta de cerdo, salsa pimienta y patatas ^{1/6}

POSTRES

Flan ^{3/6}
 Profiteroles ^{1/3/6/8}
 Arroz con leche ⁶
 Crema catalana ^{3/6}
 Mousse de chocolate ^{3/6}
 2 bolas de helado ^{3/6/8}
 Crema de yogurt casera con frutas del bosque ⁶

Pan ^{1/5/6}, ¼ de vino ⁵ y agua incluidos

MENÚ
INFANTIL

11,00 €

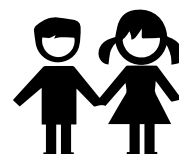
PLATO PRINCIPAL

Espaguetis boloñesa ^{1/3/6} o carbonara ^{1/3/6}
 Hamburguesa, queso y patatas ^{1/6}
 Filete ruso y patatas ^{1/3}
 Albóndigas y patatas ⁶
 Fingers de pollo y patatas ^{1/3}

POSTRES

Crepe Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}
 Arroz con leche ⁶
 1 bola de helado ^{3/6}
 Flan ^{3/6}
 Crema de yogurt casera con frutos
 del bosque ⁶

Pan ^{1/5/6} y una bebida ⁵ 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 37,5 cl.	6,00 €
Irache	10,00 €
Irache Crianza	12,50 €
Homenaje	9,00 €
Marqués Valdecate Reserva	9,00 €
Campanas Tempranillo	12,00 €
Iroulegui	20,00 €

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

Pagos de Quintana (Roble)	22,00 €
Tarsus (Roble)	18,00 €
Tarsus Crianza	29,00 €

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

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

RIOJA

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

DE AGUJA

Mateus Rosé	12,00 €
Cresta Rosa	14,00 €
Lambrusco	10,50 €

VINO BLANCO ⁵

Jarra de vino ¼ l	1,50 €
Jarra de vino ½ l	2,80 €
Vino de la Casa	COPA 1,50 € / 8,00 €
Marqués de Cáceres	13,50 €
Azpilicueta	18,00 €
Four Lines (Rueda)	COPA 1,80 € / 12,00 €
Villanueva (Albariño)	31,00 €
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 €