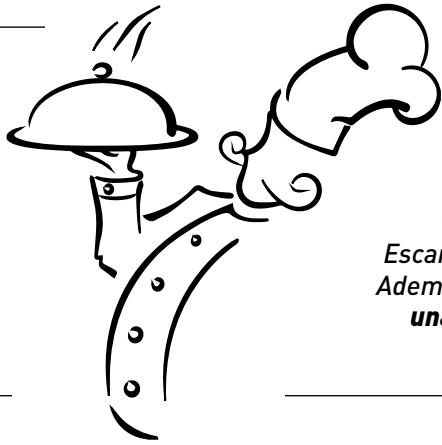




Ayúdanos a mejorar

*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 €
Lefte Rubia	4,00 €
Lefte 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 €	6,00 €
Patxaran	3,50 €	6,00 €
Licor 43	4,00 €	6,00 €
Jägermeister	4,50 €	6,00 €
Izarra	4,00 €	
Manzana / Melocotón	3,50 €	6,00 €
Hierbas	2,50 €	
Get 27	4,00 €	6,00 €
Grand Marnier	5,00 €	6,00 €
Armagnac	6,00 €	
Aguardiente	3,50 €	

VODKA

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

RON

	COPA	COMBINADO
Ron	3,50 €	6,00 €
Bacardi	4,50 €	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	3,50 €	6,00 €
Bankes	6,00 €	8,00 €
Beefeater	4,50 €	6,50 €
Bombay azul	5,00 €	7,00 €
Tanqueray	6,00 €	7,00 €
Bulldog	6,00 €	7,00 €
Nordes	6,50 €	8,00 €
Hendrick's	7,50 €	8,50 €

WHISKY

	COPA	COMBINADO
Whisky	3,50 €	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 €
Sardinas a la plancha (6 u) ^{4/5}	8,00 €
Jamón ibérico ^{1/6}	16,00 €
Jamón de cerda espec. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}	12,50 €
Charcutería especial ibéricos ^{5/6}	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 de lechuga, tomate y cebolla ^{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 gambas con vinagreta de pulpo ^{2/4/7}	13,20 €
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 €
Sopa de pescado ^{1/2/3/4/6/7}	10,00 €
Alcachofas con salsa fina al jamón ^{1/6}	10,50 €
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, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	14,90 €
Nº 3	Contramuslo de pollo deshuesado, 2 croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	13,90 €
Nº 4	Chuletillas de cordero, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	16,40 €
Nº 5	Pechuga de pavo, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6/9}	13,50 €
Nº 6	Jamón asado espec. "La Maison du Jambon", 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	13,50 €
Nº 7	Filete Ruso, pimientos, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6}	11,90 €
Nº 8	Salmón, 2 croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/4/6}	14,90 €
Nº 9	Solomillo ibérico a la pimienta verde, 2 croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/4/5/6/9}	13,60 €
Nº 10	Salchichas, bacon, 2 huevos fritos, 2 croquetas, pimientos rojos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/4/5/6}	13,60 €
Nº 11	Merluza a la plancha, 2 croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/4/6}	13,50 €
Nº 12	Chipirón, 2 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 wook 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

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	13,00 €
Merluza en salsa con gambas 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 con hongos ^{1/4}	14,90 €
Dorada y patatas panaderas ^{1/4/6/7}	12,50 €
Atún en piperrada y patatas ⁴	12,90 €
Sardinas a la plancha con lechuga y patatas fritas ^{4/5}	10,00 €

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 €
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 €
Carrillera de cerdo ibérica al vino tinto y patatas fritas ^{1/5}	13,90 €

Suplementos de salsa: Roquefort ⁶, Pimienta verde ⁶, 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 €
Flan con helado de vainilla ^{1/3/6/9}	6,00 €
Crepe con chocolate con helado de vainilla ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Crema catalana con helado de vainilla ^{1/3/6/8}	6,00 €
Profiteroles de crema con helado de vainilla ^{1/3/6/8}	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 €
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 €
Sorbete de limón ^{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 gambas con vinagreta de pulpo ^{2/4/7}

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 con salsa de 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}

POSTRES

Postre a elegir

Botella de vino ⁵, pan ¹ y agua incluidos.

**Consumir la bebida en la mesa*

29,90 €

MENÚ

22,50€

ENTRANTES

- Alcachofas con jamón a la plancha ^{1/6}
 Ensalada de queso de cabra ^{5/6/8}
 Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
 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}
 Sardinas a la plancha (6 u) ^{4/5}
 Jamón de cerda espec. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}
 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 con salsa de pimienta verde ^{1/6}
 Pechuga de pavo con salsa Roquefort y patatas fritas ^{1/6}
 Carrilleras de cerdo ibéricas al vino tinto y patatas fritas ^{1/5}

- 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 y patatas fritas ^{1/4/6/7}
 Salmón con salsa de verduras y patatas fritas ^{1/4/6}
 Atún con piperrada ^{1/4}
 Sardinas a la plancha, ensalada y patatas fritas ^{4/5}
 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 con helado de vainilla ^{1/3/6/8/12}
 Torrijas de pan con helado de vainilla ^{1/3/6/8}
 Crema catalana ^{1/3/6}
 Profiteroles de crema con helado de vainilla ^{1/3/6/8}
 Helado 2 bolas ^{6/8/9}

½ de vino ⁵, pan¹ 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
Pechuga de pavo, pimientos y patatas fritas ¹
Filete ruso con pimientos y patatas fritas ^{1/3}
Merluza a la plancha y patatas fritas 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}

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 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	10,00 €
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	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 €
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	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 €

ESPUMOSOS

Mateus Rosé	12,00 €
Cresta Rosa	14,00 €
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	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 €