



PACHARÁN

Taberna Vasca



TAPAS Y RACIONES

Miniaturas de pescado (angelito, salsa alioli)	\$590
Morcilla al vino tinto (pimiento, cebollas caramelizadas)..	\$590
Tortilla de papas	\$630
Tortilla de la casa (con chorizo cantimpalo)	\$690
Croquetas de ternera (salsa criolla)	\$540
Croquetas de espinaca, queso de cabra y almendras (4 unidades)	\$490
Rabas (salsas alioli y sweetchili)	\$630
Albóndigas de bacalao (langostino, lentejas y almejas)	\$690
Pejerrey frito (en panko con salsa tártara)	\$620
Mejillones a la provenzal (ajo, perejil y limón)	\$590
Gambas al ajillo	\$620
Chipirones encebollados	\$760
Huevos estrellados de jamón crudo o txistorra (con papas pay caseras y huevos sol free)	\$590
Tabla clásica	\$820
(quesos Aretxaga, aceitunas chupadeds y fuet artesanal)	
Torrada de txistorra	\$590
(típica salchicha vasca, huevo frito y morrones asados)	
Torrada de setas	\$580
(cherrys, rúcula, pesto y queso de hierbas)	
Torrada de "fondiu"	\$570
(pecorino, gruyere, parmesano y vino blanco)	
Torrada de jamón ibérico	\$580
(tomates asados, rúcula y pesto)	



PRINCIPALES

Pesca a la plancha (con mix de verdes, poroto manteca al escabeche, pickles y vinagreta de eneldo)	\$890
Salmón a la plancha (ricota fresca, remolacha, zanahoria, frutillas, naranjas, arándanos y trigo sarraceno crocante)	\$920
Pescado a la bizkaina	
bakalao fresco	\$950
pesca del día	\$890
(salsa a base de pimientos asados y alcaparras fritas)	
Pastel de cordero y boniato	\$840
Arroz negro para 2 con:	
gambas al ajillo	\$1530
chipirones	\$1530
Pulpo a la plancha (papas rotas y criollita de mango).....	\$1590
Cintas caseras con gambas y salsa rosa (queso Aretxaga y avellanas)	\$840
Ñoquis de papa (champignon y brócoli a la crema, roquefort y tomillo)	\$840
Txuletón vasco (puré de boniatos, hinojo y albahaca)	\$900
Entraña fina Vila (con papa aplastada, verdes, cebolla encurtida y chimichurrio)	\$950
Milanesa de carne (con papas de la casa y ketchup)	\$690



SOPA DE INVIERNO

Zurrukutuna (sopa de bacalao y ajo)	\$420
---	-------



ENSALADAS

Jamón crudo y pollo	\$740
(mix de verdes, cherrys, croutons y aliño de parmesano)	
Camarón de Valizas y tabuleh	\$740
(cabutiá, cherrys, endivias, mix de semillas y yogur cítrico)	
Salmón al escabeche	\$740
(mix de verdes, ricota, cherrys y semillas)	
Queso Brie y peras caramelizadas	\$710
(quinoa, rúcula, nueces y emulsión de miel y aceto)	



PAELLAS

Paella completa para 1	\$860
para 2 (con mariscos, pollo y cerdo)	\$1580
Paella de mariscos para 1	\$810
para 2	\$1480
Paella pollo de campo y cerdo para 1	\$750
para 2	\$1380
Paella vegetariana para 1	\$690
para 2 (con vegetales salteados)	\$1260
Fideuá de mariscos para 1	\$860
para 2	\$1580



POSTRES

Pastel vasco (tarta rellena de crema pastelera y frutos rojos con helado de vainilla)	\$330
Natilla (quemada con salsa de frutos rojos)	\$270
Pantxineta estilo Pacharán	\$290
(masa crocante con almendras relleno de crema pastelera y salsa de caramelo)	
Flan (con dulce de leche y crema montada)	\$240
Tarta de queso La Viña (con salsa de frutos)	\$320
Semifrío de nueces (jerez y miel)	\$320
Tarteleta de avellanas, caramelo salado y ganache de chocolate	\$300
Salchichón de chocolate relleno de dulce de leche (con helado de vainilla y ganache de chocolate)	\$310
Postre sin azúcar (consultar opción)	\$240

No se cobra cubierto. - Pan casero con salsa de la casa \$110.
Los precios incluyen el IVA. / El servicio no está incluido



BEBIDAS

Agua saborizada casera 500 cc	\$150
<i>(consultar sabor del día)</i>	
Limonada y pomelada Vaso 360 cc	\$160
Jarra 1,2 lts.	\$480
Agua mineral Local 500cc	\$110
Refresco (línea Coca) 350cc	\$135
500 cc	\$170
Litro	\$300
Jugo de naranja	\$160
Jugo multifruta	\$170
Kombucha Karma to Brew 350cc	\$290
Café	\$110
Té	\$100



CERVEZAS

Estrella Damm de barril 330cc	\$250
Estrella Damm botella 330cc	\$230
Estrella Damm botella 660cc	\$390
Estrella Daura 330cc <i>(apta para celíacos)</i>	\$300
Estrella Lemon 330cc	\$250
Estrella Damm Free 330cc <i>(sin alcohol)</i>	\$190
Artesanal Rocco tirada 430cc	\$260
<i>(IPA, Golden)</i>	
Artesanal Cabezas Bier 500cc	\$310
<i>(Blonde, IPA Atómica, Scottish Ale)</i>	
Artesanal Bizarra 500cc	\$300
<i>(Blond, IPA, Stout, APA, Amber Ale)</i>	



ESPIRITUOSOS

Vermut Las Flores <i>(rosado o rojo)</i>	\$250
Vermut Rooster	\$250
Grapamiel Rosa Negra	\$190
Aperitivo Bruta	\$230
Catto's Scotch Whisky	\$165
Sandy Mac	\$190
Johnnie Walker Red, Jameson,	\$200
Jim Beam	
Johnnie Walker Black, Jack Daniels	\$280
Ron Oro Barceló 75 cc	\$170
Gin MG <i>(español)</i>	\$190
Tanqueray 50 cc	\$170
Campari 75 cc.....	\$190
Baileys 50 cc	\$220
Fernet 75 cc.....	\$180
Martini Bianco o Rosso 100 cc	\$195
Grappa Irurtia 50 cc.....	\$160
Jerez Tío Pepe 50 cc.....	\$200
Jägermeister 50 cc.....	\$220



BAR DE SIDRAS

Sidra Txapela 750 cc	\$800
<i>(auténtica vasca para escanciar)</i>	
Sidra Bruta 500 cc	\$340
<i>(clásica o limón & jengibre)</i>	
Sidra Matriarca	
300cc	\$300
750cc	\$780



BEBIDAS TÍPICAS & JARRAS

Pacharán La Navarra	\$210
<i>(en vasito: licor a base de endrinas maceradas en anís)</i>	
Pacharán Etxeko	\$230
Sangría o clericó <i>(jarra de 1,5 litros)</i>	\$690
Kalimotxo	\$240
<i>(en copa: vino tinto y refresco cola)</i>	
Marianitoa	\$280
<i>(vermut con gin, campari, angostura y toque de naranja)</i>	
Carajillo <i>(licor 43 y café espresso)</i>	\$250
Jarra de vino de la casa <i>(tinto, blanco o rosado)</i>	
¼ litro	\$190
½ litro	\$300
1 litro	\$520
Txacoli Itsasmendi Joven	\$1550
<i>(en botella: vino blanco de uva Hondarrabi Zuri)</i>	
Txacoli Itsasmendi 7	\$1950
<i>(en botella: vino blanco de uva Hondarrabi Zuri)</i>	



Taberna Vasca

(Combinaciones: los refrescos para combinaciones se venden de forma independiente)