



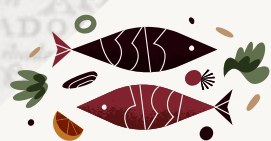
PACHARÁN

Taberna Vasca



TAPAS Y RACIONES

Miniaturas de pescado (angelito, salsa alioli)	\$640
Tortilla de papas	\$680
Tortilla de la casa (con chorizo cantimpalo)	\$740
Croquetas de ternera (4 uds. salsa criolla)	\$590
Croquetas merluza (4 uds)	\$590
Croquetas de espinaca, queso de cabra y almendras (4 uds)	\$540
Rabas (salsas alioli y sweetchili)	\$690
Mejillones a la provenzal (ajo, perejil y limón)	\$640
Langostinos al ajillo	\$680
Chipirones encebollados	\$840
Huevos estrellados de jamón crudo o txistorra (con papas pay caseras y huevos sol free)	\$660
Tabla mar y tierra (gambas al ajillo, salmón Ahumados del Sur, jamón ibérico y quesos Aretxaga de oveja)	\$980
Torrada de txistorra (típica salchicha vasca, huevo frito y morrones asados)	\$590
Torrada de setas frescas a la plancha (sobre pan tostado, con queso crema y berro)	\$580
Torrada de jamón ibérico (tomates asados, rúcula y pesto)	\$590
Opciones individuales: Aceitunas chupadados ó Fuet artesanal	\$140



PRINCIPALES

Pesca a la plancha (con guarnición de vegetales grillados y salsa de puerro en espejo)	\$890
Salmón a la plancha (con timbal de quinoa, ricota fresca, remolacha, zanahoria, rúcula y vinagreta de cítricos)	\$920
Pescado a la bizkaina: bakalao fresco	\$950
pesca del día (salsa a base de pimientos asados y alcaparras fritas)	\$890
Pulpo a la plancha (papas rotas y criollita de mango)	\$1640
Arroz negro para 2 con: gambas al ajillo	\$1580
chipirones	\$1580
Alubias con sus sacramentos (acompañadas de chorizo cantimpalo, morcilla salada y panceta parrillera)	\$810
Ñoquis de papa con camarones (champiñones frescos, cherrys y brócoli gratinados a la crema)	\$890
Txuletón vasco 600g (madurado Novillo Alegre, con guarnición de papas, boniatos y cebollas al horno)	\$1350
Capeletis a la caruso receta original (plato invitado a la carta, patrimonio gastronómico nacional, preparado como debe ser)	\$840
Milanesa de carne (con papas de la casa y ketchup)	\$790



ENSALADAS

Camarón de Valizas (con mix de verdes, calabaza asada, almendras tostadas, semillas y yogur cítrico)	\$790
Salmón ahumado (con mix de verdes, ricota, cherrys, vinagreta de mango y sésamo tostado)	\$790
Queso Brie y peras caramelizadas (con mix de verdes, nueces y emulsión de miel y aceto)	\$760
Pollo al ajillo (con mix de verdes, croutones, cherrys, lascas de queso Aretxaga y aliño de parmesano)	\$750



SOPA DE INVIERNO

Tomate asado y Txistorra (con toque de crema y albahaca)	\$490
Cebolla Vasco Francesa (con gratinado de queso Aretxaga)	\$490



PAELLAS

Paella completa para 1	\$880
para 2 (con mariscos, pollo y cerdo)	\$1620
Paella de mariscos para 1	\$830
para 2	\$1520
Paella pollo de campo y cerdo para 1	\$780
para 2	\$1420
Paella vegetariana para 1	\$720
para 2 (con vegetales salteados)	\$1300
Fideuá de mariscos para 1	\$880
para 2	\$1620



POSTRES

Pastel vasco (tarta rellena de crema pastelera y frutos rojos con helado de vainilla)	\$340
Natilla (quemada con salsa de frutos rojos)	\$290
Pantxineta estilo Pacharán (masa crocante con almendras relleno de crema pastelera y salsa de caramelo)	\$310
Carolina de Bilbao (nuestra versión del tradicional postre, hojaldre relleno de praliné de avellanas con merengue italiano y chocolate)	\$310
Flan (con dulce de leche y crema montada)	\$240
Tarta de queso La Viña (con salsa de frutos)	\$340
Tarteleta de lemon crud y chocolate belga	\$300
Salchichón de chocolate (relleno de dulce de leche con helado de vainilla y ganache de chocolate, con maní)	\$310
Postre sin azúcar (consultar opción)	\$240



BEBIDAS

Agua saborizada casera 500 cc <i>(consultar sabor del día)</i>	\$150
Limonada y pomelada Vaso 360 cc Jarra 1,2 lts.	\$160 \$480
Agua mineral Local 500cc	\$110
Refresco (línea Coca) 350cc	\$140
500 cc	\$180
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
Artisanal Cabezas Bier 500cc	\$310
<i>(Blonde, IPA Atómica, Scottish Ale)</i>	



ESPIRITUOSOS

Vermut Las Flores (rosado o rojo)	\$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 (español)	\$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 Bruta 500 cc	\$340
<i>(clásica o limón & jengibre)</i>	
Sidra Matriarca	
300cc	\$300
750cc	\$780
Sidra Juliá & Echarren 660 cc	\$890
<i>(manzanas de la Patagonia)</i>	



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 (jarra de 1,5 litros)	\$690
Kalimotxo	\$240
<i>(en copa: vino tinto y refresco cola)</i>	
Marianitoa	\$290
<i>(vermut con gin, campari, angostura y toque de naranja)</i>	
Carajillo (licor 1/3 y café espresso)	\$250
Jarra de vino de la casa Zubizarreta	
<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

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

*Combinaciones: los refrescos para combinaciones se venden de forma independiente.