

PINTXOS

🍷 Croquetas del chef fritas en panko (4ud)	8.00€
🍷 Pan bao casero (2 ud)	8.00€
🍷 Tosta de atún de almadraba con mayonesa de trufa y rúcula	15.00€
🍷 Falafel casero (4ud)	8.00€
🍷 Conito de boquerones fritos	8.00€
🍷 Tiras de Chuletón de txogitxu con mojo y patatas	14.00€
🍷 Crujiente de pato confitado con chucrut casero (2 ud)	10.00€
🍷 Torreznos de Soria	9.00€
🍷 Gyozas con toque de salsa teriyaki (6 ud)	9.00€
🍷 Samosas caseras (6 ud)	15.00€
🍷 Banderillas de atún de Barbate con daditos de queso (4ud)	9.00€
🍷 Patatas bravas	4.00€

PARA EMPEZAR

🍷 Ensaladilla rusa con gambones al pil pil y mahonesa en su jugo	15.00€
🍷 Burrata con tomate de temporada, hierbabuena, rúcula y pesto de nueces	16.00€
🍷 Ensalada rompizo (mezclum, zanahoria, maiz, tomate, membrillo, huevo, queso fresco, nueces y vinagreta de soja y miel)	15.00€
🍷 Ensalada de gambón con tomates, aguacate, naranja y cebolla morada	16.00€
🍷 Ensalada César	15.00€
🍷 Timbal de espárragos trigueros con salmón, pollo y yema de huevo confitado	16.00€
🍷 Nachos rompizo	15.00€
🍷 Samosas caseras (6 ud)	15.00€
🍷 Huevos rotos con patatas panadera, pimientos y jamón	16.00€
🍷 Saquitos de pera con nueces y salsa de queso	16.00€
🍷 Alcachofas marinadas con jugo de ibéricos y panceta curada	16.00€
🍷 Tabla de quesos con mermeladas, frutas de temporada y frutos secos	20.00€
🍷 Anchoas 00 con tomate de temporada	20.00€

ROMPZO

PESCADO

■ Pescado del día de lonja (consultar)	
■ Atún a la plancha con wok de verduras y sésamo	18.00€
■ Tartar de atún con frutas de temporada y aguacate	18.00€
■ Tartar de atún con aliñado picante y huevo campero	18.00€
■ Tataki de atún con alga wakame, perlas de lima, soja y wasabi	20.00€
■ Pulpo a la plancha con batata frita y pimentón ahumado	22.00€
■ Pulpo en aceite con canela y naranja	28.00€
■ Pulpo a la gallega	16.00/22.00€
■ Calamar nacional al gusto (encebollado, frito, plancha, aceite) según mercado	
■ Bacalao rompizo con salteado de aguacate, mango y fideos de arroz fritos	20.00€
■ Bacalao al pil pil	20.00€
■ Centro de lomo de bacalao frito con tomate casero	20.00€
■ Cherna al romero a baja temperatura	según mercado
■ Coquinas 1/2 kg	18.00€
■ Gallo pedro frito	22.00€
■ Salmón a la plancha	18.00€

CARNES

■ Pollo a la plancha con patatas o ensalada	14.00€
■ Pollo crujiente con patatas	14.00€
■ Burguer rompizo (lechuga, tomate, cheddar, bacon y huevo frito)	14.00€
■ Burguer de pollo crujiente (lechuga, tomate, cheddar, bacon y huevo frito)	14.00€
■ Solomillo tonkatsu rebozado en panko en cama de arroz salteado con huevo y soja	20.00€
■ Abanico ibérico de bellota Montaraz con huevos, patatas y pimientos del padrón	22.00€
■ Carrillera de ternera en su jugo con cremoso de patatas	20.00€
■ Codillo de cerdo en su jugo con patatas	16.00€
■ Entrecot de ternera txogitxu con Parrillada de verduras y patatas	25.00€

WOK Y SALTEADOS

- Pad thai de langostinos: verduras salteadas, langostinos, fideos de arroz, cacahuets, soja, jengibre, huevo, lima, cebollino y picante casero opcional. 18.00€
- Wok de verduras: verduras salteadas, fideos de arroz, soja y jengibre 14.00€
- Chow-mein de pollo marinado: soja, jengibre, verduras salteadas, fideos de arroz y especias orientales 15.00€
- Chow-mein de ibéricos 18.00€
- Chow-mein de setas y trufas 16.00€

ARROCES

*Bajo encargo *Mínimo dos personas

- Arroz de marisco 16.00€ por persona
- Arroz de verduras de temporada 15.00€ por persona
- Arroz con pulpo 18.00€ por persona
- Arroz negro 16.00€ por persona
- Arroz de costilla 15.00€ por persona
- Arroz con ibéricos y setas 17.00€ por persona
- Arroz con bogavante 23.00€ por persona
- Arroz con langostino tigre 20.00€ por persona
- Arroz con jibia y navajas 16.00€ por persona

OPCIONES VEGETARIANAS Y VEGANAS

- Gyozas de verduras (6 ud) 9.50€
- Bao de verduras (2 ud) 8.00€
- Bao de verduras con heura (2ud) 10.00€
- Hamburguesa vegana de heura con tomate, cebolla, pak choi y mojo 15.00€
- Chow mein (opción heura) 16.00-18.00€
- Tabla de quesos con mermeladas, fruta de temporada y frutos secos 20.00€
- Huevos rotos con patatas panadera y verduras al wok 16.00€
- Tandoori de heura 18.00€
- Heura tikka masala 18.00€