

PARA PICAR

Pan cristal con tomate y aceite de arbequina vigern extra **5 €**

Jamón ibérico de bellota Carrasco **20 € / 10 € (1/2)**

Caña de lomo ibérico de bellota Carrasco **19€ / 9,5 € (1/2)**

Calamares fritos servidos con all i oli y limón **11 €**

Croqueta de jamón ibérico **2,5 €**

Nuestras patatas bravas **6 €**

Ensalada de tomate, anchoa y guindilla **12 €**

Ensaladilla rusa servida con pan sardo **6 €**

Tosta de salmón ahumado, olivada, guacamole y cilantro **9 € / 4,5 € (1/2)**

Salmorejo **5,5 €**

Ensalada César (pollo confitado, cogollo de lechuga, costrones de hogaza, queso Grana Padano y salsa cremosa de anchoa y mostaza de Dijon) **12 €**

Morcilla de arroz con compota de manzana **7 € / 3,5 € (1/2)**

Callos y morros guisados al estilo tradicional **5,8 €**

Huevo campero a baja temperatura con cremoso de patata y migas de ibérico **8 € / 4 € (1/2)**

Bacalao ajoarriero y suave all i oli **10 € / 5 € (1/2)**

Falso risotto de queso Iraty y champiñón **9 € / 4,5 € (1/2)**

Carrillera guisada al vino tinto con puré de patata **12 € / 6 € (1/2)**

Chuleta lomo bajo de vaca **28 €**

ENTRE PAN Y PAN

Sandwich mixto (jamón cocido y queso Edam) **6 €**

Sandwich Club7 (cogollo de lechuga, tomate, jamón cocido, queso Edam, pollo confitado y salsa cremosa de mostaza) **9 €**

Hamburguesa (carne de vacuno 100%, queso Edam, cebolla pochada, tomate seco, cogollo de lechuga y salsa cremosa de mostaza) **9,5 €**

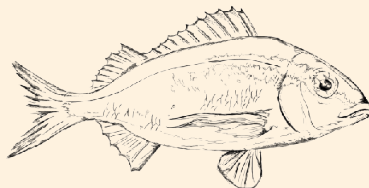
POSTRES

Torrija caramelizada de pan brioche, confitura de melocotón y helado de leche **6,5 €**

Tarta de manzana horneada con crema de vainilla y almendra, acompañado de nuestro helado cremoso. (20 mins) **7 €**

Queso Idiazabal con membrillo **8 €**

*Informe a nuestro servicio si sufre intolerancias y/o alérgias. disponemos de carta informativa.



VINOS BLANCOS

Bico de Ran (Albariño) **15 € / 2,50 € c.**

Cascarela (Rueda) **10 € / 1,80 € c.**

Finca Montepedroso (Rueda) **13 € / 2,20 € c.**

O´Roncal (Godello) **13 € / 2,20 € c.**

Valdemoya Frizzante (Moscato) **9 € / 1,70 € c.**

Enate (Chardonnay) **15 € / 2,50 € c.**

Agerre (Txakoli) **11 € / 2,00 € c.**

VINOS ROSADOS

Valdemoya (Vino de aguja) **9 € / 1,70 € c.**

Piedemonte **7 € / 1,30 € c.**

VINOS TINTOS

Ardoko Joven Rioja **8,50 € / 1,50 € c.**

Tinto Astoria Crianza Rioja **12,00 € / 2,00 € c.**

Conde Valdemar Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Vallobera Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Valtravieso Crianza Ribera **15,00 € / 2,50 € c.**

Viña Alberdi Crianza Rioja **18,00 €**

Muga Crianza Rioja **22,00 €**

Cantos Valpiedra Crianza Rioja **15,00 €**

Murrieta Reserva Rioja **25,00 €**

OTROS VINOS

La Gitana Manzanilla **2,00 € c.**

Finca Antigua Moscatel Blanco **4,00 € c.**

Tio Pepe Jerez **2,00 € c.**

Alvear Pedro Ximenez **4,00 € c.**

Goya Moscatel **2,00 € c.**

CERVEZAS

Caña Mahou **2,50 € c.**

Caña Mahou sin alcohol **2,50 € c.**

Botellin Mahou **1,80 €**

Mahou bot. sin gluten **3,00 €**

Mahou bot. maestra **3,00 €**

Mahou bot. tostada "00" **3,00 €**

Olañeta artesanal bot. rubia **4,50 €**

Olañeta artesanal bot. tostada **4,50 €**

CAVAS Y CAMPAGNE

Juve & Camps 37,50 cl **12,00 €**

Juve & Camps 75 cl **24,00 € / 4,000 € c.**

Perrier Jouet 37,50 cl **25,00 €**

Perrier Jouet 75 cl **50,00 €**



NIBBLES

Crystal bread with tomato and arbequina olive oil **€5**

Carrasco acorn-fed Iberian ham
€20 / €10 (½)

Carrasco acorn-fed Iberian pork loin
€19 / €9.5 (½)

Fried squid served with alioli and lemon **€11**

Iberian ham croquette **€2.5**

Our spicy potatoes **€6**

Tomato, anchovy and chilli salad **€12**

Russian salad served with Sardinian bread **€6**

Smoked salmon, olive paste, guacamole and coriander on toast **€9 / €4.5 (½)**

Salmorejo **€5.5**

Caesar salad (chicken confit, lettuce heart, fried pieces of bread, Grana Padano cheese and creamy anchovy and Dijon mustard sauce) **€12**

Blood sausage made with rice served with apple compote **€7 / €3.5 (½)**

Traditional-style tripe and cheeks **€5.8**

Low temperature free-range egg with potato cream and Iberian crumbs
€8 / €4 (½)

Ajoarriero cod and smooth alioli **€10 / €5 (½)**

False Iraty cheese and mushroom risotto
€9 / €4.5 (½)

Cheeks stewed in red wine and mashed potato **€12 / €6 (½)**

Beef loin steak **€28**

SANDWICHES

Cooked ham and Edam cheese sandwich
€6

Club7 sandwich (heart of lettuce, tomato, cooked ham, Edam cheese, chicken confit and creamy mustard sauce) **€9**

Hamburger (100% beef, Edam cheese, caramelised onion, dry tomato, heart of lettuce and creamy mustard sauce) **€9.5**

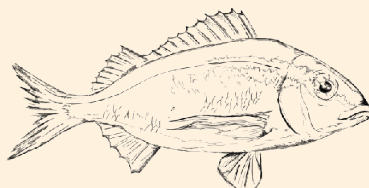
DESSERTS

Caramelised brioche bread French toast, peach marmalade and milk ice cream
€6.5

Baked apple pie with almond and vanilla cream and our creamy ice cream (20 min) **€7**

Idiazabal cheese with quince jelly **€8**

*Please, let our servers know if you have any allergies and/or intolerances. An informative menu is available.



WHITE WINES

Bico de Ran (Albariño) **15 € / 2,50 € c.**

Cascarela (Rueda) **10 € / 1,80 € c.**

Finca Montepedroso (Rueda) **13 € / 2,20 € c.**

O´Roncal (Godello) **13 € / 2,20 € c.**

Valdemoya Frizzante (Moscato) **9 € / 1,70 € c.**

Enate (Chardonnay) **15 € / 2,50 € c.**

Agerre (Txakoli) **11 € / 2,00 € c.**

ROSÉ WINES

Valdemoya (Vino de aguja) **9 € / 1,70 € c.**

Piedemonte **7 € / 1,30 € c.**

RED WINES

Ardoko Joven Rioja **8,50 € / 1,50 € c.**

Tinto Astoria Crianza Rioja **12,00 € / 2,00 € c.**

Conde Valdemar Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Vallobera Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Valtravieso Crianza Ribera **15,00 € / 2,50 € c.**

Viña Alberdi Crianza Rioja **18,00 €**

Muga Crianza Rioja **22,00 €**

Cantos Valpiedra Crianza Rioja **15,00 €**

Murrieta Reserva Rioja **25,00 €**

OTHER WINES

La Gitana Manzanilla **2,00 € c.**

Finca Antigua Moscatel Blanco **4,00 € c.**

Tio Pepe Jerez **2,00 € c.**

Alvear Pedro Ximenez **4,00 € c.**

Goya Moscatel **2,00 € c.**

BEERS

Caña Mahou **2,50 € c.**

Caña Mahou alcohol-free **2,50 € c.**

Botellin Mahou **1,80 €**

Mahou bot. gluten-free **3,00 €**

Mahou bot. maestra **3,00 €**

Mahou bot. brown "00" **3,00 €**

Olañeta artisan bot. light **4,50 €**

Olañeta artisan bot. brown **4,50 €**

CAVAS & CHAMPAGNES

Juve & Camps 37,50 cl **12,00 €**

Juve & Camps 75 cl **24,00 € / 4,000 € c.**

Perrier Jouet 37,50 cl **25,00 €**

Perrier Jouet 75 cl **50,00 €**



POUR GRIGNOTER

Pain cristal à la tomate et à l'huile arbequina **5 €**

Jambon ibérique de gland Carrasco **20 € / 10 € (1/2)**

Longe de porc ibérique de gland Carrasco **19 € / 9,5 € (1/2)**

Calmars frits servis avec de l'aïoli et du citron **11 €**

Croquette de jambon ibérique **2,5 €**

Nos patatas bravas **6 €**

Salade de tomate, anchois et piment **12 €**

Salade russe servie avec du pain sarde **6 €**

Tartine de saumon fumé, tapenade, guacamole et coriandre **9 € / 4,5 € (1/2)**

Salmorejo **5,5 €**

Salade César (confit de poulet, coeur de laitue, croûtons de pain, fromage Grana Padano et sauce crémeuse à l'anchois et à la moutarde de Dijon) **12 €**

Boudin noir au riz et compote de pommes **7 € / 3,5 € (1/2)**

Ragoût de tripes et de museaux traditionnel **5,8 €**

Oeuf de plein air à basse température accompagné de crémeux de pommes de terre et de miettes ibériques **8 € / 4 € (1/2)**

Morue à l'ajovarriero et aïoli doux **10 € / 5 € (1/2)**

Faux risotto au fromage Iraty et aux champignons **9 € / 4,5 € (1/2)**

Joue de vache revenue au vin rouge et accompagnée d'une purée de pommes de terre **12 € / 6 € (1/2)**

Côte de vache **28 €**

SANDWICHES

Sandwich au jambon cuit et fromage Edam **6 €**

Sandwich Club7 (coeur de laitue, tomate, jambon cuit, fromage Edam, confit de poulet et sauce crémeuse à la moutarde) **9 €**

Hamburger (viande bovine 100 %, fromage Edam, oignon poché, tomate séchée, coeur de laitue et sauce crémeuse à la moutarde) **9,5 €**

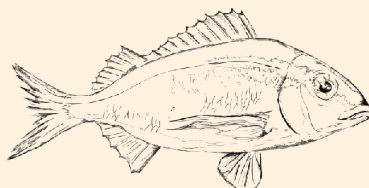
DESSERTS

Brioche perdue caramélisée, confiture de pêche et glace au lait **6,5 €**

Tarte aux pommes au four à la crème à la vanille et d'amande, accompagnée de notre glace crémeuse (20 min) **7 €**

Fromage Idiazabal et coing **8 €**

*Informez notre service si vous souffrez d'intolérances alimentaires et/ou allergies. Nous possédons une carte d'information.



VIN BLANC

Bico de Ran (Albariño) **15 € / 2,50 € c.**

Cascarela (Rueda) **10 € / 1,80 € c.**

Finca Montepedroso (Rueda) **13 € / 2,20 € c.**

O´Roncal (Godello) **13 € / 2,20 € c.**

Valdemoya Frizzante (Moscato) **9 € / 1,70 € c.**

Enate (Chardonnay) **15 € / 2,50 € c.**

Agerre (Txakoli) **11 € / 2,00 € c.**

VIN ROSÉ

Valdemoya (Vino de aguja) **9 € / 1,70 € c.**

Piedemonte **7 € / 1,30 € c.**

VIN ROUGE

Ardoko Joven Rioja **8,50 € / 1,50 € c.**

Tinto Astoria Crianza Rioja **12,00 € / 2,00 € c.**

Conde Valdemar Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Vallobera Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Valtravieso Crianza Ribera **15,00 € / 2,50 € c.**

Viña Alberdi Crianza Rioja **18,00 €**

Muga Crianza Rioja **22,00 €**

Cantos Valpiedra Crianza Rioja **15,00 €**

Murrieta Reserva Rioja **25,00 €**

AUTRES VINS

La Gitana Manzanilla **2,00 € c.**

Finca Antigua Moscatel Blanco **4,00 € c.**

Tio Pepe Jerez **2,00 € c.**

Alvear Pedro Ximenez **4,00 € c.**

Goya Moscatel **2,00 € c.**

BIÈRES

Caña Mahou **2,50 € c.**

Caña Mahou sans alcool **2,50 € c.**

Botellin Mahou **1,80 €**

Mahou bot. sans gluten **3,00 €**

Mahou bot. maestra **3,00 €**

Mahou bot. "00" **3,00 €**

Olañeta artisan bot. blonde **4,50 €**

Olañeta artisan bot. brune **4,50 €**

CAVAS ET CHAMPAGNES

Juve & Camps 37,50 cl **12,00 €**

Juve & Camps 75 cl **24,00 € / 4,000 € c.**

Perrier Jouet 37,50 cl **25,00 €**

Perrier Jouet 75 cl **50,00 €**



MOKADUAK

Kristalezko ogia tomate eta arbekina-olioarekin **5 €**

Carrasco ezkur-urdaiazpiko iberikoa **20 € / 10 € (½)**

Carrasco ezkur solomo-hestebete iberikoa **19 € / 9,5 € (½)**

Frijitutako txapiroak alioli eta limoiarekin **11 €**

Urdaiazpiko iberikoaren kroketa **2,5 €**

Gure patata minak **6 €**

Tomate-, antxoa- eta pipermin-entsalada **12 €**

Erusiar entsalada ogi sardiniarrarekin **6 €**

Izokin ketu, oliba-pate, guakamole eta martorri tosta **9 € / 4,5 € (½)**

Salmorejoa **5,5 €**

Zesar entsalada (oilasko konfitatua, uraza-kukulua, ogi-txigorkiak, Grana Padano gazta eta Dijon ziape- eta antxoa-saltsa krematsua) **12 €**

Arroz-odolkia sagar-konpotarekin **7 € / 3,5 € (½)**

Era tradizionalen prestatutako tripakiak eta muturrak **5,8 €**

Temperatura baxuan egindako landako arrautza patata-kremarekin eta mami iberikoekin **8 € / 4 € (½)**

Bakailaoa ajoarriero erara alioli suabearekin **10 € / 5 € (½)**

Iratiko gaztaren eta perretxikoen risotto faltsua **9 € / 4,5 € (½)**

Ardo beltzarekin egindako masailak eta patata-purea **12 € / 6 € (½)**

Behiaren atzealdeko txuleta **28 €**

OGI ARTEAN

Sandwich mistoa (urdaiazpiko egosia eta Edam gazta) **6 €**

Club7 sandwicha (uraza-kukulua, tomate, urdaiazpiko egosia, Edam gazta, oilasko konfitatua eta ziape-saltsa krematsua) **9 €**

Hanburgesa (% 100 behi-haragia, Edam gazta, tipula potxatua, tomate lehorra, uraza-kukulua eta ziape-saltsa krematsua) **9,5 €**

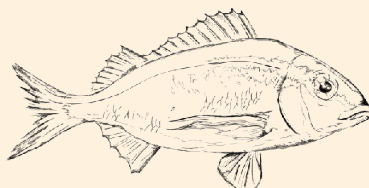
POSTREAK

Karamelututako briocche-torrada, mertxika-konfitura eta esne-izozkia **6,5 €**

Labean prestatutako sagar-tarta, banilla-eta arbendol-kremarekin eta gure izozki krematsuz lagunduta (20 min) **7 €**

Idiazabal gazta eta irasagarra **8 €**

*Mesedez, jakinarazi zerbitzariei intolerantziarik eta/edo alergiarik baduzu.
Informazio-karta badaukagu.



ARDO ZURIAK

Bico de Ran (Albariño) **15 € / 2,50 € c.**

Cascarela (Rueda) **10 € / 1,80 € c.**

Finca Montepedroso (Rueda) **13 € / 2,20 € c.**

O´Roncal (Godello) **13 € / 2,20 € c.**

Valdemoya Frizzante (Moscato) **9 € / 1,70 € c.**

Enate (Chardonnay) **15 € / 2,50 € c.**

Agerre (Txakoli) **11 € / 2,00 € c.**

ARDO GORRIAK

Valdemoya (Vino de aguja) **9 € / 1,70 € c.**

Piedemonte **7 € / 1,30 € c.**

ARDO BELTZAK

Ardoko Joven Rioja **8,50 € / 1,50 € c.**

Tinto Astoria Crianza Rioja **12,00 € / 2,00 € c.**

Conde Valdemar Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Vallobera Crianza Rioja **13,00 € / 2,20 € c.**

Valtravieso Crianza Ribera **15,00 € / 2,50 € c.**

Viña Alberdi Crianza Rioja **18,00 €**

Muga Crianza Rioja **22,00 €**

Cantos Valpiedra Crianza Rioja **15,00 €**

Murrieta Reserva Rioja **25,00 €**

BESTE ARDOAK

La Gitana Manzanilla **2,00 € c.**

Finca Antigua Moscatel Blanco **4,00 € c.**

Tio Pepe Jerez **2,00 € c.**

Alvear Pedro Ximenez **4,00 € c.**

Goya Moscatel **2,00 € c.**

GARAGARDOAK

Caña Mahou **2,50 € c.**

Caña Mahou alkoholik gabe **2,50 € c.**

Botellin Mahou **1,80 €**

Mahou bot. glutenik gabe **3,00 €**

Mahou bot. maestra **3,00 €**

Mahou bot. tostatura "00" **3,00 €**

Olañeta artesanal bot. horia **4,50 €**

Olañeta artesanal bot. tostatura **4,50 €**

CAVA ETA CHAMPAGNE-A

Juve & Camps 37,50 cl **12,00 €**

Juve & Camps 75 cl **24,00 € / 4,000 € c.**

Perrier Jouet 37,50 cl **25,00 €**

Perrier Jouet 75 cl **50,00 €**

