



LE "NOKELESI"



DE LA KABA, SUR DU PAIN FRAÎCHEMENT GRILLÉ

- Saumon fumé à l'huile d'aneth, vinaigrette au poivre et vinaigrette à l'oignon de printemps 3,20€
- Cabillaud fumé à l'huile épicée, oignon caramélisé et oignon rouge au citron 3,20€
- Sardines fumées à la tomate naturelle et à l'huile d'olive extra vierge 3,10€
- Anchois à la vinaigrette de poivrons et à l'huile d'ail confite 3,10€
- Anchois de la mer Cantabrique salés à l'huile d'olive extra vierge 3,20€
- Truite fumée aux œufs de lompe et à l'huile d'aneth 3,20€
- Anguille fumée aux algues wakame 3,20€
- Mariage (antxo+anchois) 3,10€





PINTXOS CHAUDS



PETITES GOURMANDISES...

GILDAS

Classique à l'huile d'olive 2,20€

viande de bœuf séchée, fromage Cabrales et aove 2,50€

Antxoas, oignon de printemps grillé,
olives et huile de tournesol 2,50€

Anchois, oignons de printemps grillés,
olives et huile de tournesol 2,50€

PINTXOS CHAUDS

Empanadillas (vérifier les ingrédients) 2,50€

Chorizo cuit au cidre ("Barkaiztegi") 2,50€

Brotxeta de poulet avec sauce au miel et à la moutarde 4,50€

Boulette de viande épicée 2,80€

Artichauts confits à l'huile avec des poivrons Tricio 4,20€

"Tigres" à la sauce tomate épicée 3,50€





LES TOASTS



DE LA KABA, COUPÉE À PARTAGER

de la mer...

- Saumon fumé norvégien et fromage frais 9,50€
- Cabillaud fumé aux poivrons de Rioja 9,50€
- Truite des Pyrénées et sa vinaigrette (poivrons et oignons nouveaux) 9,40€
- Thon mariné aux anchois de Cantabrie et piperrak 9,40€

de la terre...

- Jambon ibérique avec tomates concassées et huile d'olive 9,50€
- Guijuelo Jambon ibérique avec mozzarella fondue 8,70€
- Quatre fromages, vinaigre balsamique de Modène et marmelade d'agrumes 8,70€
(bleu, demi-ferme, chèvre et mozzarella)
- Jaunes de poireaux avec poivrons rouges artisanaux et pesto 9,00€





IBÉRIQUES D.O. SALAMANCA



-Assortiment Ibérico 120grs 24€

-Épaule ibérique nourrie au gland 100grs/60grs 22€/14€

-Longe de porc ibérique
nourri au gland 100grs/60grs 22€/14€

-Chorizo ou salchichón ibérico 100grs/60grs 16€/10€





Delicatessen



pour vous faire plaisir...

-Jaunes de poireaux de Navarre
avec vinaigrette et mayonnaise douce 12,80€

-Scalivada de légumes avec
avec du thon fumé de Getaria 25€

-Anchois Antxoas ou Santoña
avec vinaigrette, tomate râpée
et huile d'olive (6unit) 8,50€

-Thon mariné avec antxoas,
piperrak, olives et huile d'olive 15,80€

-Epaule ibérique grillée, huile d'olive et
paprika de la vera 9,50€

-viande séchée de bœuf (León) 16€

-Pâté d'agneau de lait churro de Castilla
avec figues au sirop, marmelade d'agrumes
et balsamique de Modène 14,90€

-Fromage affiné au lait cru de brebis (Valladolid) 13€

-Tête de sanglier avec vinaigrette et anchois 11€





SANDWICHES GOURMET



PETITES GOURMANDISES...

Épaule ibérique ou longe ibérique
de porc nourri au gland 8,00€

Jambon cru ibérique et emmental 8,50€

Thon blanc au vinaigre
avec tomate râpée, anchoas, piperrak
et huile d'olive 8,50€

Joue ibérique avec emmental et
poivrons de la Rioja 8,50€

Chorizo ibérique ou salchichón 7,50€

TOUS FAITS AVEC DU
AVEC DU PAIN CHAUD !!





CAFÉ ET SUCRERIES



NOS DÉLICIEUX CAFÉS

Shakerato	2,50€
Irish	5,50€
Carajillo	5,00€

UN PEU DE DOUCEUR

Coulant au chocolat avec glace à la vanille
et confiture d'agrumes 4,50€

Beignets "olite" 0,80€





POUR LES VEGANS...



- Artichauts cuits à basse température avec de l'huile d'olive et des poivrons riojan de Tricio
- Bourgeons de poireaux de Navarre avec vinaigrette et huile d'olive
- Scallivada de légumes



POUR LES COELIACS...



- Artichauts cuits à basse température avec de l'huile d'olive et des poivrons riojan de Tricio
- Bourgeons de poireaux de Navarre avec vinaigrette et huile d'olive
- Escalade de légumes
- Chorizo cuit au cidre
- Poisson fumé
- Thon mariné avec antxoas et piperrak
- Saucisses ibériques

* Pour toute réservation de déjeuner ou de dîner nous pouvons toujours préparer quelque chose de spécial à l'avance. Veuillez demander au bar.