

PARA PICAR

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

Jamón ibérico de bellota Carrasco **21 € / 10,5 € (½)**

Caña de lomo ibérico de bellota Carrasco **19 € / 9,5 € (½)**

Croqueta de jamón ibérico **2,5 €**

Nuestras patatas bravas **6 €**

Calamares fritos, servidos con alioli y limón **11 €**

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

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 € (½)**

Callos y morros guisados al estilo tradicional **6 €**

Bacalao ajoarriero con huevo a 65° **6 €**

Falso risotto de queso Iraty y champiñón **5,8 €**

Carrillera guisada al vino tinto con puré de patata **6 €**

Chuleta de lomo bajo de vaca (con ensalada de cogollos de lechuga) **31 €**

ENTRE PAN Y PAN

Sandwich mixto (jamón cocido "Basatxerri" y queso Emmental) **6 €**

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

Hamburguesa (carne de vacuno 100%, queso Emmental, 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 €**

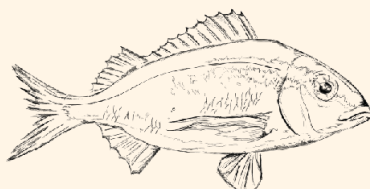
Tarta de manzana horneada con crema de vainilla y almendra, acompañado de nuestro helado cremoso. (20 mins) **7 €**

Queso Elkano1 con membrillo **8,5 €**

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

HORARIO

12:30 - 15:30 | 19:00 - 22:30



VINOS TINTOS

- Finca Marquesado Crianza (Rioja) **12€ / 2€ c.**
- Ardoko Joven (Rioja) **8,50€ / 1,50€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,00€ / 2,20€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **13€ / 2,20€ c.**
- Valtravieso Crianza (Ribera) **15€ / 2,50€ c.**
- Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **8€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **18€**
- Muga Crianza (Rioja) **22€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **15€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **24€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**
- Emilio Valerio Crianza (Navarra) **18€**

VINOS ROSADOS

- Piedemonte (Navarra) **7€ / 1,30€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **9€ / 1,70€**

CAVAS Y CHAMPAGNE

- Juve & Camps 37,50 cl **12€**
- Juve & camps 75 cl **24€ / 4€ c.**
- Perrier Jouet 37,50 cl **25€**
- Perrier Jouet 75 cl **50€**

VINOS BLANCOS

- F. Montepedroso (Verdejo) **14€ / 2,20€ c.**
- Cascarela (Verdejo) **10€ / 1,80€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **11€ / 2€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **24€**
- Bico da Ran (Albariño) **15€ / 2,50€ c.**
- Enate (Chardonay) **15€ / 2,50€ c.**
- Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **8€**
- O'roncal (Godello) **13€ / 2,20€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **9€ / 1,60€ c.**
- Valdemoya Frizzante (Moscato) **9€ / 1,70€ c.**

OTROS VINOS

- Ochoa (Moscatel Blanco) **4€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **4€ c.**
- Goya (Moscatel) **2€ c.**
- La Guita (Manzanilla) **2€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **2€ c.**

CERVEZAS

- Olañeta (cerveza artesanal) rubia o tostada **4,50€**
- Mahou bot. sin gluten **3,00€**
- Mahou bot. maestra **3,00€**
- Mahou bot. tostada "00" **3,00€**
- Caña **2,50€**
- Zurito **1,50€**

NIBBLES

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

Carrasco acorn-fed Iberian ham **€21 / €10,5 (½)**

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

Iberian ham croquette **€2.5**

Our spicy potatoes **€6**

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

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

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 **€6**

Ajoarriero cod with egg at 65° **€6**

False Iraty cheese and mushroom risotto **€5,8**

Cheeks stewed in red wine and mashed potato **€6**

Beef chop (with lettuce bud salad) **€31**

SANDWICHES

Cooked ham "Basatxerri" and Emmental cheese sandwich **€6**

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

Hamburger (100% beef, Emmental 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**

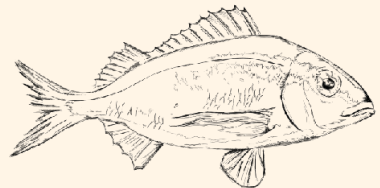
Baked apple pie with almond and vanilla cream and our creamy ice cream (20 min) **€7**

Elkano1 cheese with quince jelly **€8,5**

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

SCHEDULE

12:30 - 15:30 | 19:00 - 22:30



RED WINES

- Finca Marquesado Crianza (Rioja) **12€ / 2€ c.**
- Ardoko Joven (Rioja) **8,50€ / 1,50€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,00€ / 2,20€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **13€ / 2,20€ c.**
- Valtravieso Crianza (Ribera) **15€ / 2,50€ c.**
- Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **8€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **18€**
- Muga Crianza (Rioja) **22€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **15€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **24€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**
- Emilio Valerio Crianza (Navarra) **18€**

ROSÉ WINES

- Piedemonte (Navarra) **7€ / 1,30€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **9€ / 1,70€**

CAVAS & CHAMPAGNES

- Juve & Camps 37,50 cl **12€**
- Juve & camps 75 cl **24€ / 4€ c.**
- Perrier Jouet 37,50 cl **25€**
- Perrier Jouet 75 cl **50€**

WHITE WINES

- F. Montepedroso (Verdejo) **14€ / 2,20€ c.**
- Cascarela (Verdejo) **10€ / 1,80€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **11€ / 2€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **24€**
- Bico da Ran (Albariño) **15€ / 2,50€ c.**
- Enate (Chardonay) **15€ / 2,50€ c.**
- Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **8€**
- O'roncal (Godello) **13€ / 2,20€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **9€ / 1,60€ c.**
- Valdemoya Frizzante (Moscato) **9€ / 1,70€ c.**

OTHER WINES

- Ochoa (Moscatel Blanco) **4€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **4€ c.**
- Goya (Moscatel) **2€ c.**
- La Guita (Manzanilla) **2€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **2€ c.**

BEERS

- Olañeta (craft beer)
lager or toasted **4,50€**
- Mahou bot. gluten free **3,00€**
- Mahou bot. maestra **3,00€**
- Mahou bot. toasted "00" **3,00€**
- Beer **2,50€**
- Zurito (small glass of beer) **1,50€**

POUR GRIGNOTER

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

Jambon ibérique de gland Carrasco **21 € / 10,5 € (1/2)**

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

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

Nos patatas bravas **6 €**

Calamars frits, sevi avec alioli et citron **11 €**

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

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 **6 €**

Morue à l'ajovarriero avec oeuf à 65° **6 €**

Faux risotto au fromage Iraty et aux champignons **5,8 €**

Joue de vache revenue au vin rouge et accompagnée d'une purée de pommes de terre **6 €**

Côtelette de boeuf (avec salade de bourgeons de laitue) **31 €**

SANDWICHES

Sandwich au jambon "Basatxerri" cuit et fromage Emmental **6 €**

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

Hamburger (viande bovine 100 %, fromage Emmental, 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 €**

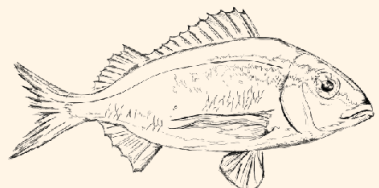
Tarte aux pommes au four à la crème à la vanille et d'amande, accompagnée de notre glace crémeuse (20 min) **7 €**

Fromage Elkano l et coing **8,5 €**

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

HORAIRE

12:30 - 15:30 | 19:00 - 22:30



VIN ROUGE

Finca Marquesado Crianza (Rioja) **12€ / 2€ c.**

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

C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,00€ / 2,20€ c.**

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

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

Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **8€**

Viña Alberdi Crianza (Rioja) **18€**

Muga Crianza (Rioja) **22€**

Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **15€**

Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **24€**

Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**

Emilio Valerio Crianza (Navarra) **18€**

VIN ROSÉ

Piedemonte (Navarra) **7€ / 1,30€ c.**

Cresta Rosa (Penedés) **9€ / 1,70€**

CAVAS ET CHAMPAGNES

Juve & Camps 37,50 cl **12€**

Juve & camps 75 cl **24€ / 4€ c.**

Perrier Jouet 37,50 cl **25€**

Perrier Jouet 75 cl **50€**

VIN BLANC

F. Montepedroso (Verdejo) **14€ / 2,20€ c.**

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

Aguerre (Txakoli) **11€ / 2€ c.**

Terras Gaudas (Albariño) **24€**

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

Enate (Chardonay) **15€ / 2,50€ c.**

Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **8€**

O'roncal (Godello) **13€ / 2,20€ c.**

Bereziartua (Sidra) **9€ / 1,60€ c.**

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

AUTRES VINS

Ochoa (Moscatel Blanco) **4€ c.**

Alvear (Pedro Ximenez) **4€ c.**

Goya (Moscatel) **2€ c.**

La Guita (Manzanilla) **2€ c.**

Tio Pepe (Jerez) **2€ c.**

BIÈRES

Olañeta (craft beer)
lager or toasted **4,50€**

Mahou bot. gluten free **3,00€**

Mahou bot. maestra **3,00€**

Mahou bot. toasted "00" **3,00€**

Beer **2,50€**

Zurito (small glass of beer) **1,50€**

MOKADUAK

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

Carrasco ezkur-urdaiazpiko iberikoa
21 € / 10,5 € (½)

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

Urdaiazpiko iberikoaren kroketa **2,5 €**

Gure patata minak **6 €**

Kalamarak frijituak, alioli eta limoiarekin
11 €

Errusiar entsalada ogi sardiniarrekin **6 €**

Zesar entsalada (oilasko konfitatua,
uraza-kukulua, ogi-ixigorkiak, 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 **6 €**

Bakailoa ajoarriero erara alioli suabearekin
6 €

Iratiko gaztaren eta perretxikoen risotto
faltsua **5,8 €**

Ardo beltzarekin egindako masailak
eta patata-purea **6 €**

Behi txuleta (letxuga ensaladarekin) **31 €**

OGI ARTEAN

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

Club7 sandwicha (uraza-kukulua,
tomatea, 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 brioche-torrada,
mertxika-konfitura eta esne-izozkia **6,5 €**

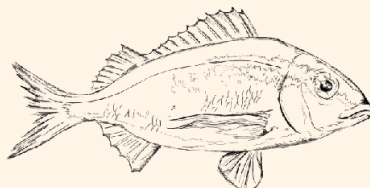
Labean prestatutako sagar-tarta, banilla-
eta arbendol-kremarekin eta gure izozki
krematsuz lagunduta (20 min) **7 €**

Elkano1 gazta eta irasagarra **8 €**

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

ORDUTEGIA

12:30 - 15:30 | 19:00 - 22:30



ARDO BELTZAK

- Finca Marquesado Crianza (Rioja) **12€ / 2€ c.**
- Ardoko Joven (Rioja) **8,50€ / 1,50€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,00€ / 2,20€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **13€ / 2,20€ c.**
- Valtravieso Crianza (Ribera) **15€ / 2,50€ c.**
- Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **8€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **18€**
- Muga Crianza (Rioja) **22€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **15€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **24€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**
- Emilio Valerio Crianza (Navarra) **18€**

ARDO GORRIAK

- Piedemonte (Navarra) **7€ / 1,30€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **9€ / 1,70€**

CAVA ETA CHAMPAGNE-A

- Juve & Camps 37,50 cl **12€**
- Juve & camps 75 cl **24€ / 4€ c.**
- Perrier Jouet 37,50 cl **25€**
- Perrier Jouet 75 cl **50€**

ARDO ZURIAK

- F. Montepedroso (Verdejo) **14€ / 2,20€ c.**
- Cascarela (Verdejo) **10€ / 1,80€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **11€ / 2€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **24€**
- Bico da Ran (Albariño) **15€ / 2,50€ c.**
- Enate (Chardonay) **15€ / 2,50€ c.**
- Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **8€**
- O'roncal (Godello) **13€ / 2,20€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **9€ / 1,60€ c.**
- Valdemoya Frizzante (Moscato) **9€ / 1,70€ c.**

BESTE ARDOAK

- Ochoa (Moscatel Blanco) **4€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **4€ c.**
- Goya (Moscatel) **2€ c.**
- La Guita (Manzanilla) **2€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **2€ c.**

GARAGARDOAK

- Olañeta (cerveza artesanal) rubia o tostada **4,50€**
- Mahou bot. sin gluten **3,00€**
- Mahou bot. maestra **3,00€**
- Mahou bot. tostada "00" **3,00€**
- Caña **2,50€**
- Zurito **1,50€**