

## PARA PICAR

Pan cristal con tomate y aceite de arbequina vigern extra **6 €**

Jamón ibérico de bellota Carrasco **24 € / 12 € (1/2)**

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

Croqueta de jamón ibérico **2,80 €**

Salmorejo **6,50 €**

Calamares fritos con alioli y limón **12,50 €**

Ensaladilla rusa con pan sardo **6,50 €**

Ensalada César (pollo confitado, cogollo de lechuga, costrones de hogaza, queso Grana Padano y salsa cremosa de anchoa y mostaza de Dijon) **13 €**

Ensalada de tomate, anchoa y guindilla **12,50 €**

Callos y morros guisados al estilo tradicional **7 €**

Bacalao ajoarriero con huevo a 65° **6,50 €**

Falso risotto de queso Iraty y champiñón **6,50 €**

Carrillera guisada al vino tinto con puré de patata **6,50 €**

## ENTRE PAN Y PAN

Sandwich mixto (jamón cocido "Basatxerri" y queso Emmental) **7 €**

Sandwich Club7 (cogollo de lechuga, tomate, jamón cocido "Basatxerri", queso Emmental, pollo confitado y salsa cremosa de mostaza) **10 €**

Hamburguesa (carne de vacuno 100%, queso Emmental, cebolla pochada, tomate seco, cogollo de lechuga y salsa cremosa de mostaza) **10,50 €**

## POSTRES

Torrija caramelizada de pan brioche, confitura de melocotón y helado de leche **7,50 €**

Tarta de manzana horneada con crema de vainilla y almendra, acompañado de nuestro helado cremoso. (20 mins) **8 €**

Queso Elkano1 con membrillo **10 €**

\*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) **12,50€ / 2,10€ c.**
- Ardoko Joven (Rioja) **9,50€ / 1,60€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Valtravieso Crianza (Ribera) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **9€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **19€**
- Muga Crianza (Rioja) **23€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **16€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **25€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**

## VINOS ROSADOS

- Piedemonte (Navarra) **8€ / 1,40€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **10,50€ / 1,80€**

## CAVAS Y CHAMPAGNE

- Juve & Camps 37,50 cl **13,50€**
- Juve & camps 75 cl **27€ / 4,50€ c.**
- Perrier Jouet 37,50 cl **30€**
- Perrier Jouet 75 cl **60€**

## VINOS BLANCOS

- F. Montepedroso (Verdejo) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Cascarela (Verdejo) **11€ / 1,90€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **12,50€ / 2,10€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **25€**
- Bico da Ran (Albariño) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Enate (Chardonay) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **9€**
- O'roncal (Godello) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **6,50€ / 1,10€ c.**
- Valdemoya Frizzante (Moscato) **10,50€ / 1,80€**

## OTROS VINOS

- Ochoa (Moscatel Blanco) **4,50€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **4,50€ c.**
- Goya (Moscatel) **2,50€ c.**
- La Gitana (Manzanilla) **2,50€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **2,50€ c.**

## CERVEZAS

- Olañeta bot. (cerveza artesanal)  
Rubia o Tostada **4,80€**
- Mahou bot. sin gluten **3,50€**
- Mahou bot. maestra **3,50€**
- Mahou bot. tostada "00" **3,50€**
- Caña **2,60€**
- Zurito **1,60€**

## NIBBLES

Crystal bread with tomato and arbequina olive oil **€6**

Carrasco acorn-fed Iberian ham  
**€24 / €12 (½)**

Carrasco acorn-fed Iberian pork loin  
**€20 / €10 (½)**

Iberian ham croquette **€2.80**

Salmorejo **€6.50**

Fried squid, served with alioli and lemon  
**€12.50**

Russian salad served with Sardinian bread  
**€6.50**

Caesar salad (chicken confit, lettuce heart, fried pieces of bread, Grana Padano cheese and creamy anchovy and Dijon mustard sauce) **€13**

Tomato, anchovy and chilli salad **€12.50**

Traditional-style tripe and cheeks **€7**

Ajoarriero cod with egg at 65° **€6.50**

False Iraty cheese and mushroom risotto  
**€6.50**

Cheeks stewed in red wine and mashed potato **€6.50**

## SANDWICHES

Cooked ham "Basatxerri" and Emmental cheese sandwich **€7**

Club7 sandwich (heart of lettuce, tomato, cooked ham "Basatxerri", Emmental cheese, chicken confit and creamy mustard sauce) **€10**

Hamburger (100% beef, Emmental cheese, caramelised onion, dry tomato, heart of lettuce and creamy mustard sauce) **€10.50**

## DESSERTS

Caramelised brioche bread French toast, peach marmalade and milk ice cream  
**€7.50**

Baked apple pie with almond and vanilla cream and our creamy ice cream (20 min) **€8**

Elkano1 cheese with quince jelly **€10**

\*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) **12,50€ / 2,10€ c.**
- Ardoko Joven (Rioja) **9,50€ / 1,60€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Valtravieso Crianza (Ribera) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **9€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **19€**
- Muga Crianza (Rioja) **23€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **16€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **25€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**

## ROSÉ WINES

- Piedemonte (Navarra) **8€ / 1,40€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **10,50€ / 1,80€**

## CAVAS & CHAMPAGNES

- Juve & Camps 37,50 cl **13,50€**
- Juve & camps 75 cl **27€ / 4,50€ c.**
- Perrier Jouet 37,50 cl **30€**
- Perrier Jouet 75 cl **60€**

## WHITE WINES

- F. Montepedroso (Verdejo) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Cascarela (Verdejo) **11€ / 1,90€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **12,50€ / 2,10€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **25€**
- Bico da Ran (Albariño) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Enate (Chardonay) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **9€**
- O'roncal (Godello) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **6,50€ / 1,10€ c.**
- Valdemoya Frizzante (Moscato) **10,50€ / 1,80€ c.**

## OTHER WINES

- Ochoa (Moscatel Blanco) **4,50€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **4,50€ c.**
- Goya (Moscatel) **2,50€ c.**
- La Gitana (Manzanilla) **2,50€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **2,50€ c.**

## BEERS

- Olañeta bot. (craft beer)  
Lager or Toasted **4,80€**
- Mahou bot. gluten free **3,50€**
- Mahou bot. maestra **3,50€**
- Mahou bot. toasted "00" **3,50€**
- Beer **2,60€**
- Zurito (small glass of beer) **1,60€**

## POUR GRIGNOTER

Pain cristal à la tomate et à l'huile arbequina **6 €**

Jambon ibérique de gland Carrasco **24 € / 12 € (½)**

Longe de porc ibérique de gland Carrasco **20 € / 10 € (½)**

Croquette de jambon ibérique **2,80 €**

Salmorejo **6,50 €**

Calamars frits, sevi avec alioli et citron **12,50 €**

Salade russe servie avec du pain sarde **6,50 €**

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) **13 €**

Salade de tomate, anchois et piment **12,50€**

Ragoût de tripes et de museaux traditionnel **7 €**

Morue ajoarriero avec oeuf à 65° **6,50 €**

Faux risotto au fromage Iraty et aux champignons **6,50 €**

Joue de vache revenue au vin rouge et accompagnée d'une purée de pommes de terre **6,50 €**

## SANDWICHES

Sandwich au jambon "Basatxerri" cuit et fromage Emmental **7 €**

Sandwich Club7 (coeur de laitue, tomate, jambon "Basatxerri" cuit, fromage Emmental, confit de poulet et sauce crémeuse à la moutarde) **10 €**

Hamburger (viande bovine 100 %, fromage Emmental, oignon poché, tomate séchée, coeur de laitue et sauce crémeuse à la moutarde) **10,50 €**

## DESSERTS

Brioche perdue caramélisée, confiture de pêche et glace au lait **7,50 €**

Tarte aux pommes au four à la crème à la vanille et d'amande, accompagnée de notre glace crémeuse (20 min) **8 €**

Fromage Elkano l et coing **10 €**

\*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) **12,50€ / 2,10€ c.**

Ardoko Joven (Rioja) **9,50€ / 1,60€ c.**

C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**

Vallobera Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**

Valtravieso Crianza (Ribera) **15,50€ / 2,60€ c.**

Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **9€**

Viña Alberdi Crianza (Rioja) **19€**

Muga Crianza (Rioja) **23€**

Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **16€**

Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **25€**

Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**

## VIN ROSÉ

Piedemonte (Navarra) **8€ / 1,40€ c.**

Cresta Rosa (Penedés) **10,50€ / 1,80€**

## CAVAS ET CHAMPAGNES

Juve & Camps 37,50 cl **13,50€**

Juve & camps 75 cl **27€ / 4,50€ c.**

Perrier Jouet 37,50 cl **30€**

Perrier Jouet 75 cl **60€**

## VIN BLANC

F. Montepedroso (Verdejo) **13,50€ / 2,30€ c.**

Cascarela (Verdejo) **11€ / 1,90€ c.**

Aguerre (Txakoli) **12,50€ / 2,10€ c.**

Terras Gaudas (Albariño) **25€**

Bico da Ran (Albariño) **15,50€ / 2,60€ c.**

Enate (Chardonay) **15,50€ / 2,60€ c.**

Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **9€**

O'roncal (Godello) **13,50€ / 2,30€ c.**

Bereziartua (Sidra) **6,50€ / 1,10€ c.**

Valdemoya Frizzante (Moscato) **10,50€ / 1,80€ c.**

## AUTRES VINS

Ochoa (Moscatel Blanco) **4,50€ c.**

Alvear (Pedro Ximenez) **4,50€ c.**

Goya (Moscatel) **2,50€ c.**

La Gitana (Manzanilla) **2,50€ c.**

Tío Pepe (Jerez) **2,50€ c.**

## BIÈRES

Olañeta bot. (craft beer)  
lager or toasted **4,80€**

Mahou bot. gluten free **3,50€**

Mahou bot. maestra **3,50€**

Mahou bot. toasted "00" **3,50€**

Beer **2,60€**

Zurito (small glass of beer) **1,60€**

## MOKADUAK

Kristalezko ogia tomate eta  
arbakina-olioarekin **6 €**

Carrasco ezkur-urdaiazpiko iberikoa  
**24 € / 12 € (½)**

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

Urdaiazpiko iberikoaren kroketa **2,80 €**

Salmorejo **6,50 €**

Kalamarak frijituak, alioli eta limoiarekin  
**12,50 €**

Errusiar entsalada ogi sardiniarrarekin **6,50 €**

Zesar entsalada (oilasko konfitatua,  
uraza-kukulua, ogi-txigorkiak, Grana Padano  
gazta eta Dijon ziape- eta antxoa-saltsa  
krematsua) **13 €**

Tomate, antxoa eta piper entsalada **12,50€**

Era tradizionalen prestatutako tripakiak  
eta muturrak **7 €**

Bakailaoa ajoarriero erara arrautzarekin  
65°tan **6,50 €**

Iratiko gaztaren eta perretxikoen risotto  
faltsua **6,50 €**

Ardo beltzarekin egindako masailak  
eta patata-purea **6,50 €**

## OGI ARTEAN

Sandwich mistoa (urdaiazpiko egosia  
eta Edam gazta) **7 €**

Club7 sandwicha (uraza-kukulua,  
tomatea, urdaiazpiko egosia, Edam  
gazta, oilasko konfitatua eta ziape-saltsa  
krematsua) **10 €**

Hanburgesa (% 100 behi-haragia, Edam  
gazta, tipula potxatua, tomate lehorra,  
uraza-kukulua eta ziape-saltsa krematsua)  
**10,50 €**

## POSTREAK

Karamelututako brioche-torrada,  
mertxika-konfitura eta esne-izozkia **7,50 €**

Labean prestatutako sagar-tarta, banilla-  
eta arbendol-kremarekin eta gure izozki  
krematsuz lagunduta (20 min) **8 €**

Elkano1 gazta eta irasagarra **10 €**

\*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) **12,50€ / 2,10€ c.**
- Ardoko Joven (Rioja) **9,50€ / 1,60€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Valtravieso Crianza (Ribera) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **9€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **19€**
- Muga Crianza (Rioja) **23€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **16€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **25€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**

## ARDO GORRIAK

- Piedemonte (Navarra) **8€ / 1,40€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **10,50€ / 1,80€**

## CAVA ETA CHAMPAGNE-A

- Juve & Camps 37,50 cl **13,50€**
- Juve & camps 75 cl **27€ / 4,50€ c.**
- Perrier Jouet 37,50 cl **30€**
- Perrier Jouet 75 cl **60€**

## ARDO ZURIAK

- F. Montepedroso (Verdejo) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Cascarela (Verdejo) **11€ / 1,90€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **12,50€ / 2,10€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **25€**
- Bico da Ran (Albariño) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Enate (Chardonay) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **9€**
- O'roncal (Godello) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **6,50€ / 1,10€ c.**
- Valdemoya Frizzante (Moscato) **10,50€ / 1,70€ c.**

## BESTE ARDOAK

- Ochoa (Moscatel Blanco) **4,50€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **4,50€ c.**
- Goya (Moscatel) **2,50€ c.**
- La Gitana (Manzanilla) **2,50€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **2,50€ c.**

## GARAGARDOAK

- Olañeta (cerveza artesanal) rubia o tostada **4,80€**
- Mahou bot. sin gluten **3,50€**
- Mahou bot. maestra **3,50€**
- Mahou bot. tostada "00" **3,50€**
- Caña **2,60€**
- Zurito **1,60€**