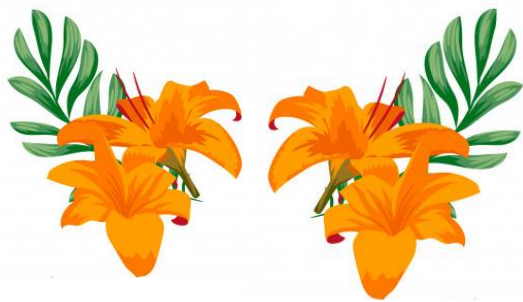


*Erreleku*

**CARTA DE JARDIN**



# PARA PICAR

ALITAS DE POLLO	7
CHOPITOS FRITOS	7
CHORICILLOS A LA SIDRA	6
JAMÓN IBÉRICO	17
NACHOS con carne, queso y guacamole	8
POLLO CRUJIENTE con salsa barbacoa	7
PATATAS BRAVAS	6
PATATAS CHEDDAR con bacon al horno	7
REVUELTO DE SETAS Y HONGOS	15
FRITO VARIADOS	14
RABAS	7
PULPO A LA GALLEGA	15
ENSALADILLA RUSA	6
TXISTORRA ARTESANA	6
VERDURAS EN TEMPURA con Ali Oli	7

# PIZZAS

Z1. PIZZA CARBONARA	9
Z2. PIZZA JAMON YORK Y QUESO	9

# ENSALADAS

E1. MIXTA	11
E2. DE QUESO CABRA Y BACON	11
E3. DE GULAS Y GAMBAS	11
E4. DE POLLO Y SALSA CESAR	11
E5. JAMON Y SETAS	11
E6. ESPARRAGOS en VINAGRETA	11

# PASTAS & ARROCES

R1. MACARRONES BOLOÑESA	11
R2. TAGLIATELLE CARBONARA	11
R3. RISOTTO DE SETAS Y HONGOS	11
R4. ARROZ MELOSO DE MARISCO	11

# ASADOS

- |  |    |
|--|----|
| <b>A1. POLLO ASADO</b> cuarto trasero<br>Con ensalada y patatas fritas | 10 |
| <b>A2. SECRETO DE CERDO</b><br>a baja temperatura y panaderas          | 11 |
| <b>A3. CONFIT DE PATO</b><br>al oporto y frutos rojos                  | 11 |
| <b>A4. CODILLO ASADO</b><br>Con panaderas                              | 12 |
| <b>A6. LUBINA</b> estilo Orio<br>con panaderas (pescado del día)       | 15 |
| <b>A7. CARRILLERA IBÉRICA</b><br>Al vino tinto con patatas             | 12 |
| <b>A8. PARRILLADA DE VERDURAS</b>                                      | 14 |
| <b>A9. GORRIN ASADO</b><br>Con patatas panaderas                       | 18 |
| <b>A10. CORDERO ASADO</b><br>a baja temperatura                        | 18 |

# AL PLATO

- P1. ENTRECOT**  
a la brasa pimientos rojos y patatas fritas 15
- P2. ALMUERCICO**  
Jamón, txistorra, huevo, patatas y tomate 10
- P3. LOMO a la plancha**  
pimientos rojos, huevo y patatas fritas 10
- P4. PECHUGA DE POLLO**  
tomate a la plancha, trigueros y roquefort 11
- P5. SEPIA a la plancha**  
con ensalada, patatas panaderas y Alio-Oli 15
- P6. PULPO A LA BRASA**  
con patatas panaderas 16
- P7. CORTE DE CARNE ARGENTINO**  
Con foie a la plancha y patatas fritas 14
- P8. SOLOMILLO DE TERNERA**  
Con roquefort y patatas fritas 19
- P9. CHULETA A LA BRASA**  
450gr con patatas fritas 21
- P10. GAMBONES a la plancha (12UD)** 18
- P11. COSTILLAS DE CORDERO**  
con patatas fritas 18

# HAMBURGUESAS

## H1. CHULETÓN

Queso, pimiento del piquillo y cebolla crujientes 10

## H2. TERNERA

Lechuga, tomate, cebolla y queso 10

## H3. ANGUS

Queso cheddar, cebolla crujiente, y salsa barbacoa 10

# BOCADILLOS

B1. Jamón ibérico, tomate natural y aceite 7

B2. Calamares con mayonesa o Ali -Oli 6

B3. Beicon y queso 6

B4. Completo: beicon, lomo, pimiento verde y queso 6

B6. Txistorra y queso 6

B8. Pechuga de pollo, champiñones y roquefort 7

B9. Secreto, cebolla caramelizada y salsa oporto 7

B10. Vegetal pechuga de pollo 7

# POSTRES



BROWNIE CON HELADO	6
CANUTILLO DE CREMA CON HELADO Y CHOCOLATE	6
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS	5
VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO	6
HOJALDRE DE MANZANA Y CREMA CON HELADO	6
SORBETE DEL DIA	5
TEJAS CON HELADO Y CHOCOLATE	6
CUAJADA CON MIEL Y NUECES	4
COPA DE HELADO VAINILLA CON CHOCOLATE	6

# NORMAS COVID-19



CONSUMO SOLO EN MESA

MAXIMO 6 PERSONAS POR MESA

NO MOVER LAS MESAS

MASCARILLA OBLIGATORIA ( A excepción de ingesta de comida y bebida )

FUMADORES AISLADOS DE CUALQUIER PERSONA EN UN R de 2M

OBLIGATORIO HIGINIZARSE LAS MANOS AL ENTRAR Y SALIR

DISTANCIA INTERPERSONAL MINIMA DE 1,5 M

PROHIBIDA ENTRADA PERSONAS CON FIEBRE O SINTOMAS



# INFUSIONES

SERVICIO DE MESA 2€

FRUTOS DEL BOSQUE

MANZANILLA

POLEO MENTA

REGALIZ, ANÍS Y MENTA

ROOIBOS

ROOIBOS CANELA Y NARANJA

TE INGLISHS BREAKFAST

TE ROJO MANGO Y MARACUYA

TE VERDE

TE VERDE CHAMPAN CON FRESAS

## CAFÉ

<b>AFFOCATO</b> con helado de vainilla	5
<b>AMERICANO</b> Café Largo muy suave	2
<b>CORTADO</b> con poca leche	2
<b>BOMBÓN</b> con leche condensada	2,5
<b>CAPPUCCINO</b> con leche, crema de leche y polvo de cacao	3
<b>ESCOCES</b> con helado vainilla y whisky	6
<b>IRLANDÉS</b> whisky irlandés y nata montada	6
<b>SOLO O ESPRESSO</b>	2
<b>VIENÉS</b> con nata montada y una pizca de canela	4
<b>CARAJILLO</b>	3,5

# BEBIDAS

## SERVICIO DE MESA

Agua 1,5 L	2,8
Sangría	14
Sidra	7

## VINOS

### BLANCOS

Bornos frizzante	16
Libalis frizzante	14
Inurrieta Orchidea Sauvignon Blanc	15
Principe de viana Chardonnay	16
Clásico Sanz D.O.Rueda	15

### TINTOS

Chivite 125 Aniversario Reserva	28
Inurrieta Cuatrocientos Crianza - D.O. Navarra	17
Princie de viana Crianza	15
Gran feudo Crianza - D.O. Navarra	15
Viña Salceda Crianza - D.O. Rioja	16
Ramón Bilbao Crianza - D.O. Rioja	18
Marques de careces Crianza - D.O. Rioja	17

### ROSADOS

Gran feudo Garnacha	15
Inurrieta mediodia	15
Cresta rosa -Vino de aguja	14
Lambrusco - Espumoso	10
Cava rosado Brut ANNA CODORNIU	19

# BEBIDAS

SERVICIO DE MESA

## CERVEZAS

La rubia 18/70	Caña 2,2	Cañon 3	Jarra 1L 9
Tostada Amstel Oro	Caña 2,5	Cañon 3,5	Jarra 1L 10
Radler	Caña 2,5	Cañon 3,5	Jarra 1L 10

Alhambra reserva 1925	3,2
Alhambra roja	3,5
Desperados	3
Paulaner	6
Voll-Damm Doble Malta	3
San Miguel Especial	2,6
Sin gluten	3
0,0 Heineken	2,7