

SNACKS

- Almendras fritas en casa 3,5 €
- Happy balls, mix de frutos rojos 3,5 €
- Patatas chip Corominas 3,5 €

NUESTRAS LATAS

- Mejillones en escabeche de la ría 13/16 4,5 €
- Berberechos 35/45 de la ría 12,5 €
- Navajas de la ría 5/7 Vengarco en aceite de oliva 12,5 €
- Chipirones rellenos en aceite de oliva 8,5 €
- Almeja gallega galica 8 €
- Zamburiñas en salsa de vieira 8 €
- Melva canutera Usisa 8 €
- Caballa en aceite de oliva Tejero almadraba 6 €
- Sardinilla en aceite de oliva 6 €

OLIVAS

- Picantes gordal 3,5 €
- Rellenas de antxoa 3,5 €
- Mix de aceitunas aliñadas 4 €
- Les partidas de la abuela 3,5 €
- 2 bombitas gordal de ventresca 3 €
- 2 bombitas gordal de cecina y queso curado 3 €

COMBOS

- Vermut + mariposa de antxoa + boquerón Txepetxa + olivas 8 €
- Patatas chip + boquerones + mejillones + almejas + mix de olivas 10 €
- Chips + ensaladilla + 4 gildas + 2 antxoa + 2 boquerones + 2 vermut 25 €



CERVEZAS

BARRIL	0,2 l	0,3 l
Ámbar Especial	1,7 €	2,3 €
Ámbar Export	2,3 €	2,9 €
Ámbar Morena	2 €	2,75 €
Ámbar Radler	1,7 €	2,3 €
BOTELLA		
Ámbar 0.0 tostada		2,6 €
Ámbar sin gluten		2,7 €



VERMÚS (copa - botella)

Vermuteke: Yzaguirre de barril y unas gotitas de Campari y ginebra con su rodaja de limón 3,5

Yzaguirre de barril	3 €	15 €	Siderit	3 €	15 €
Yzaguirre Blanco	3 €	15 €	Martini Rosso	4 €	20 €
Yzaguirre Reserva	4 €	20 €	Martini Bianco	4 €	20 €
Miró	3 €	15 €	Martini Seco	4 €	20 €
Miró Reserva	4 €	20 €	Campari	4 €	20 €
Petroni Negro	4 €	20 €	Aperol Spritz	4,5 €	
Petroni Blanco	4 €	20 €	Sangría de tinto con fruta	22 €	
Perucchi Negro	4 €	20 €	Sangría de cava con fruta	22 €	



VINOS Y CAVAS (copa - botella)

TINTOS

Viña Pomal Crianza, D.O.Ca. Rioja	3,5 €	18 €
Campillo Crianza, D.O.Ca. Rioja	3,5 €	18 €
Ceres Crianza, D.O. Ribera del Duero	4 €	22 €
Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero	3,5 €	18 €
Masaluca, D.O. Terra Alta	4 €	20 €
Només, D.O. Emporda	4 €	20 €

BLANCOS

Ojo Plato Verdejo, D.O. Rueda	3,5 €	18 €
Can Matons, D.O. Alella	4 €	20 €
Masaluca, D.O. Terra Alta	4 €	20 €
Martin Codax, D.O. Albariño	4,5 €	22 €

ROSADOS

Nuri Clarete, D.O. Mendoza ARG.	4 €	20 €
Las Campanas, D.O. Navarra	3,4 €	18 €

CAVAS

Parxet Brut Reserva, D.O. Cava	3,5 €	18 €
Naverán Brut Reserva Vintage	4,5 €	22 €
Juvé & Camps Essential Xarel·lo	5 €	25 €



LA VERMUTERIA

APERITIVOS

- Ensaladilla rusa con caballa y anchoas 4,5 €
2 mariposas de boquerones en vinagre caseros 3,5 €
Antxoa de Getaria 00 mariposa 2,5 €
Antxoa del Cantábrico 000 (2 filetes) 4 €
Gilda triple de boquerón 2,8 €
Gilda matrimonio con olivas rellenas 2,5 €
Gilda de pulpo, con oliva, cebollita encurtida, pepinillos y pimiento rojo 2,2 €
Cohete de alcachofa braseada con boquerón 2,2 €
2 tomates cherry con queso feta picante 2,5 €
Salazones: 60 g de mojama, maruca o botarga 14 €
Salmón preparado en casa con crema de queso, miel de trufa y huevas de mujol 10 €
Ostra Amelie nº 2 5 €
Ostra Amelie nº 2, con reduccion de vermut y naranja 6 €
Ostra Amelie nº 2 en tempura con mayonesa Espinaler 6 €
Gambas de Huelva saladas 12 €

CROQUETAS

- | | |
|---|---------------------------|
| De quesos con lágrima de compota de manzana 2 € | De txangurro 2 € |
| De bacalao 2 € | De ceps y trufa 2 € |
| | De cecina con su velo 2 € |
| | Tigres 2 € |

BOCATAS, DIFERENTES Y ESPECIALES

- Bocata de calamares al estilo de Donostia 12 €
Hamburguesa de wagyu nacional de 180 g, con mayonesa de mostaza, cebolla pochada y queso Idiazábal 14 €

TAPAS Y PLATILLOS

- Tataki de buey con parmentier trufada 18 €
Callos de buey con cecina 8 €
Kokotxas de bacalao al pil-pil 12 €
Tortilla guipuzcoana de antxoas 8 €
Nuestras patatas bravas 4,5 €
Alcachofas confitadas con yema de huevo en tempura, velo de cecina y ralladura de foie 15 €
Churros de patata trufada con huevo pochado y gambones al ajillo 10 €
Churros de patata trufada con huevo pochado y escalopa de foie 10 €
Gambas en gabardina con nuestra salsa andaluza 12 €
Calamares de playa con nuestro rebozado especial y alioli donostiarra 10 €
Steak tartar con tostaditas Carasatu 18 €

IBÉRICOS Y QUESOS

- Jamón ibérico de bellota 100 % cortado a mano, 80 g 18 €
Lomito ibérico de bellota 80 g 16 €
Chorizo ibérico de bellota 80 g 12 €
Surtido de embutidos ibericos: lomo, jamón, chorizo y queso a escoger 100 g 18 €
Cecina de vaca Supremo Ancestral madurada 80 g 16 €
Coca de cristal de masa madre trititucum 3,5 €
Stilton al oporto 80 g 6 €
Tête de Moine en flores, de vaca 7 €
Idiazábal ahumado de oveja lacha 80 g 8 €
Payoyo, de cabra 80 g 8 €
Surtido de quesos: Payoyo, Idiazábal, Tête de Moine y Stilton 200 g 18 €

NUESTROS MONTADITOS IMPRESCINDIBLES

Lo tenemos cada día, todos. Algunos se hacen al momento y no los verás en la barra, pero están.

- El de kokotxa de bacalao al pil-pil 5 €
El de steak tartar ahumado con caviar 5,5 €
El txepetxa de boquerones: de txangurro, a la jardinera o con crema de erizos 3 €
El Donostiarra: huevo y ensaladilla de merluza y gamba 3 €
El completo: bonito en escabeche, cebolla encurtida, piparra y anchoa 4 €
El de foie a la plancha, cebolla pochada y jamón 5,5 €
El Don Martín, de terrina de meloso crujiente y espuma de rulo de queso de cabra 4 €
El de foie de bacalao, pimiento cherry y cebolla pochada 4 €
El de antxoa en tempura 3 €

Y más montaditos variados cada dia.

Acércate a la barra y mira qué tenemos hoy:

Chistorra con pimientos, morcilla de wagyu con base de crema de piquillos, salmón preparado en casa con miel de trufa, pimiento relleno de brandada de bacalao, tortillas variadas, bacalao frito con pimientos, matrimonio: anchoas, boquerones y piquillos, champiñones con gambas revoltosas...

Los jueves tarde pintxo-pote

UN DULCE FINAL

- Leche frita 5 €
Trufas 5 €
Coulant de chocolate al Baileys 5 €
Flan de mascarpone y café 5 €