



ENTRANTES

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

PERFECTO PARA COMPARTIR

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Pedido mínimo 6 unidades.



2,50 €
por unidad

Mix de croquetas cremosas

Pedido mínimo 6 unidades.



2,50 €
por unidad

Queso a la Ceniza curado (PREMIUM)

Acompañado de confitura de frutos del bosque y colines tradicionales.



22,00 €

Canelón gigante de chipirón

Chipirón en su tinta, bechamel suave gratinada y emulsión de ajoaceite.



12,90 €

Jamón de Bellota Ibérico cortado a cuchillo

Con colines tradicionales.

Opción sin gluten disponible.

28,00 €

Tabla de queso I.P.G. Asturias

Acompañada de mermelada de frutos del bosque y colines tradicionales.



Opción sin gluten disponible.

18,00 €



ENSALADAS DE TEMPORADA

Ensalada de langostinos crujientes

Lechuga mezclum, tomates cherry y pochê, manzana green, lascas de queso semicurado y salsa coulis de mango.



19,90 €

Ensalada de ventresca de atún

Con tomate ibérico, cebolleta de la huerta y vinagreta de mostaza a la antigua.



19,90 €



LOS CLÁSICOS DEL TXOKO

Degustación de 6 pintxos vascos



22,00 €

- Gyozas de mar y montaña.
- Dado de bacalao en tempura de tinta de calamar.
- Tartaleta de salmón, crema de pimientos y mayo de ajonegro.
- Mini Burger Cheesebacon con mayonesa ahumada y pepinillos encurtidos.
- Pintxo de anchoas en aceite con tomates cherries y piparras.
- Pintxo de nido de patatas con huevo de corral y jamón crujiente.

Alcachofas con taquitos de jamón ibérico

confitadas en aceite de oliva virgen extra (4 unidades)



16,00 €



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



SULFITOS



MOLUSCOS

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte con nuestro personal.
Nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos por contaminación cruzada.



IVA incluido

PESCADOS

Bacalao al Pil-Pil en Aceite de Oliva Virgen Extra y patatas caseras.



29,90 €

Kokotxas de bacalao Skrei al Pil-Pil



23,00 €

CARNES

Solomillo de ternera ecológica
Con acompañamiento de verduras frescas de temporada y patatas caseras



39,00 €

Txuletillas de cabrito lechal para 2 pax
con su guarnición



39,90 €

★ Txuletón de ternera ecológica al peso
con su guarnición

75,00 €/Kg

Cachopo de ternera al estilo asturiano con acompañamiento de patatas (Recomendado para 2 pax)



39,90 €

★ Costillar asado al Chimichurri para 2 pax
con patatas.



38,00 €

Ración de patatas fritas

8,00 €

OFERTA

Txuletón de ternera ecológica aproximadamente 1 kg
con su guarnición + Botella de vino de la casa 75,00 €



* Válido hasta agotar existencias

* Rogamos que si tiene alguna alergia o intolerancia se lo comunique inmediatamente con la camarera.

*Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o indirecta o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

★ Recomendación de la casa



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS

POSTRES

Capricho del "Txoko"

Confitura de mango, yogurt griego y toffee de caramelo con sorpresa de chocolate con leche



7,50 €

Goxua

Postre típico vasco con una base de bizcocho bañado en café, crema pastelera aromatizada con vainilla bourbon y caramelo quemado en el momento.



7,50 €

"El Jardín" - Trampantojo de Limón

Mousse de lima con un corazón de confitura de limón, sobre una base de bizcocho sablé y cubierta de chocolate blanco. Acompañado de tierra de bizcocho de chocolate negro y coulis de frutos rojos, decorado con pétalos frescos y hojas de menta.



7,50 €

Nuestra tarta de queso artesanal con Nutella

7,50 €

Helados artesanos de sabores y sorbetes



7,50 €

EXTRAS

Bollo de Pan de obrador

1,50 €

Servicio de aceite y sal

2,50 €

También disponemos de
CERVEZA ARTESANAL
y de una
CARTA DE VINOS VARIADA

NOTA IMPORTANTE

* Válido hasta agotar existencias

* Todos nuestros elaboraciones puede contener alérgenos, informe al camarero.

