SOLETE
Guía Repsol

EL TXAKOLÍ
de El Paladar

Le txakolí représente la base, les racines et l'essence la plus pure d'El Paladar by Zuriñe García.
Un hommage à la tradition qui perpétue les recettes de nos amumas (grands-mères en basque).

Une célébration de la cuisine maison traditionnelle qui privilégie la cordialité, le goût de faire plaisir et le respect quasiment sacré des produits, en particulier de ceux issus de notre terroir.

Le témoignage vivant des auberges d'antan, où les familles se transmettaient le secret de la recette de génération en génération et où le pain était fait pour nettoyer le fond de l'assiette ; tandis qu'on remplissait le pichet (jarra en espagnol), qui donne son nom aux habitants de cette localité (jarrilleros), de txakolí.

On egin!

SOLETE
Guía Repsol

EL TXAKOLÍ
de El Paladar

PALETTE IBÉRIQUE JOSELITO	25,00 €
SAUCISSON IBÉRIQUE JOSELITO	14,00 €
CHORIZO IBÉRIQUE JOSELITO	14,00 €
SALAISON D'ANCHOIS MATXITXAKO, DE BAKIO	21,00 €
MORCEAUX DE THON GERMON « CARLANMAR »	12,00 €
PETITES SARDINES À LA GALICIENNE « LOS PEPERETES »	12,00 €
MOULES EN ESCABÈCHE « LOS PEPERETES »	15,00 €
SALADE MIXTE	12,00 €
HORS-D'ŒUVRE VARIÉS	12,00 €
SALADE RUSSE	12,00 €
CROQUETTES AU JAMBON ET AU CHORIZO JOSELITO	11,00 €
BOUDIN NOIR DE BERMEO AVEC UNE PIPERADE	14,00 €
LENTILLES AVEC DES DÉS DE FOIE	15,00 €
PORRUSALDA (BOUILLON DE POIREAUX) AVEC DES LÉGUMES D'ARTEA	12,00 €
SOUPE À L'AIL	12,00 €
LÉGUMES AVEC SAUCE VERTE ET CUBES DE JAMBON	17,00 €
RATATOUILLE AUX ŒUFS BROUILLÉS	12,00 €

10 % TVA incluse

HEURES D'OUVERTURE:
DU LUNDI AU SAMEDI DE 12.00 A 23:00
DIMANCHE DE 12:00 A 22:30

CUISINE:
REPAS DE 13:30 A 16:00
DINNERS DE 20:00 A 22:30

SOLETE
Guía Repsol

EL TXAKOLÍ
de El Paladar

MORUE EN LAMELLES SAUCE PIL PIL	20,00 €
MERLU À LA KOSKERA	20,00 €
BAR GRILLÉ AVEC POMMES BOULANGÈRE ET OIGNONS	27.00 €
CHIPIRONS DANS LEUR ENCRE AVEC DU RIZ BLANC	24,00 €
BOULETTES DE VEAU DANS LEUR SAUCE	12,00 €
RAGOÛT DE POULET LUMAGORRI	15,00 €
ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC DES FRITES	17,00 €
FOIE PANÉ AVEC PIPERADE ET POMMES DE TERRE	15,00 €
MUSEAU ET TRIPES À LA BISCAYENNE	15,00 €
SANDWICH AU VEAU	15,00 €
SANDWICH AU JAMBON, AVEC PAIN À LA TOMATE	15,00 €
SANDWICH AUX CALMARS ET AÏOLI	15,00 €
GOXUA	6,00 €
TARTE CONTESSA	6.00 €
NATILLAS	6,00 €
FROMAGE IDIAZABAL AUX NOIX	8,00 €

10 % TVA incluse

HEURES D'OUVERTURE:
DU LUNDI AU SAMEDI DE 12.00 A 23:00
DIMANCHE DE 12:00 A 22:30

CUISINE:
REPAS DE 13:30 A 16:00
DINNERS DE 20:00 A 22:30

EL TXAKOLÍ
de El Paladar

VINS ROUGES	
EL JARDÍN DE LA EMPERATRIZ (D.O RIOJA)	32,50 €
SIERRA CANTABRIA CUVÉE (D.O. RIOJA)	43,00 €
AROA JAUNA (D.O. NAVARRA)	32,00 €
BAIGORRI CRIANZA (D.O. RIOJA ALAVESA)	24,00 €
LOPEZ CRISTOBAL (D.O. RIBERA DEL DUERO)	27,00 €
PRIMA (D.O. TORO)	31,00 €
HIKA (D.O. GETARIAKO TXAKOLINA)	32,00 €
VINS BLANCS	
MAS D´EN POL BLANC (D.O ALTA TERRA)	21,00 €
SIERRA CANTABRIA ORGANZA (D.O. RIOJA)	43,00 €
SAVINAT (D.O. PENEDÉS)	43,00 €
ZARATE (D.O. RÍAS BAIXAS)	32,00 €
VINS ROSÉS	
AGUIRREBEKO ROSÉ (D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA)	25,00 €
ENATE ROSADO (D.O. SOMONTANO)	23,00 €
VINS MOUSSEUX	
MARE GRAN RESÉRVA BRUT NATURE (D.O. CAVA)	36,00 €
GRAMONA IMPERIAL BRUT (D.O CORPINNAT)	41,00 €
DOMINIQUE COUSIN (CHAMPAGNE)	50,00 €

HEURES D'OUVERTURE:
DU LUNDI AU SAMEDI DE 12.00 A 23:00
DIMANCHE DE 12:00 A 22:30

CUISINE:
REPAS DE 13:30 A 16:00
DINNERS DE 20:00 A 22:30

10 % TVA incluse