

## DE LA BARRA

### Pa àmb tomàquet

"Pan Cristal" de fermentação natural feito em nossa padaria e tomate

### Mejillones en escabeche

Mexilhões em escabeche de abóbora

### Queso Etxekoa

Queijo de ovelha que une a expertise basca e o terroir da Região de Campanha Gaúcha

### Pincho de Tartare de Carne

Tartare de carne, *sour cream* defumado e pickles de cebola

### Mojama

Atum curado feito na casa com romesco de castanha do caju

### Jamón Ibérico "Pata Negra"

Presunto ibérico curado

### Pescado curado

Olhete curado na casa com gazpacho transparente

### Ensalada de tomates

Salada de tomate e queijo de cabra

### Ensaladilla Rusa

Salada ícone dos Bares de Tapas com atum, anchova, batatas e pickles caseiro

## DE LA COCINA

### Aipim bravo

Mil folhas de aipim com aioli e molho picante

### Croqueta de jamón y melón

Croque de presunto serrano e lâmina de melão

### Mollete de pringá

Sanduíche de porco típico da Andaluzia

### Tortilla de Bacalao

Omelete típico espanhol de bacalhau e espinafre

### Pupunha y Avelãnas

Pupunha com picada de avelãs e Pickel de limão

### Falso canelone

Alho poró recheado de creme de queijo *etxekoa* e vinagrete defumado

### Pescado del día

Peixe do dia no vapor com molho de Sidra

### Pulpo y Patatas

Polvo grelhado, batatas e vinagrete de biquinho

### Costilla de cerdo

Costela de porco Duroc e purê de batata baroa

## ESPECIAL DE ALMUERZO

### Paella de Pulpo y Pescado

Paella de Polvo e peixe do dia, tomate assado e vagem | para 2 pessoas

### Canelone de Pollo y Foie

Canelone de frango e molho de *foie gras*

## POSTRES

### Tarta de Queso

Torta de queijo típica do País Basco

### Churros

Churros de banana e doce de leite