

DE LA BARRA

Pa àmb tomàquet

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

Queso Etchêkoa

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

Tartar de pescado

Tartar de peixe curado, maçã verde e creme azedo

Tartare de Carne

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

Jamón Ibérico "Pata Negra"

Presunto ibérico curado

Cecina de Buey

Carne bovina curada e maturada por 4 meses, ao estilo do Jamón espanhol

Tabla de Charcutería

Queijo de cabra, Queijo "Etchekôa", Chorizo, Fuet e Jamón serrano

Ensalada de Tomates

Salada de tomate, queijo de cabra e frutas da estação

Vinagreta de Calamares

Lula, vinagrete de jerez, cebola roxa, pimentão e coentro

DE LA COCINA

Batatas Bravas

Batatas, salsa brava e alioli

Croqueta de Jamón

Croquete de presunto serrano

Croqueta de Gambas

Croquete de Camarão

Coliflor a la plancha

Couve flor grelhado com molho romesco. Vegano!

Tortilla de Gambas

Uma versão da tradicional tortilla espanhola aberta com camarão

Bocadillo de Pescado (2 unid)

Peixe empanado, molho tártaro, tomate e brioche caseiro da nossa padaria

Mini Hamburguesa de buey (2 unid)

Queijo meia cura, crisp de jamón, cebola e brioche caseiro da nossa padaria

Bikini de Setas

Pão de forma da nossa padaria, cogumelos, azeite trufado e mix de queijos etchekôa e minas padrão

Chistorra

Linguiça de porco grelhada com pimentón espanhol, típica do país basco

Huevos Rotos

Batata frita, ovo pochê e presunto serrano

Falso risoto

Massa tipo "orzo", cogumelos e aspargos

Gambas al Ajillo

Camarões ao alho

Pulpo y Patatas

Polvo grelhado com batatas e azeite de páprica picante

Carrilera de buey

Bochecha de boi e purê de batata baroa

POSTRES

Chocolate com aceite y sal

Musse de chocolate, azeite e flor de sal

Churros

Churros de banana e doce de leite

ESPECIAL DE ALMUERZO (Incluído um pincho de entrada)

Paella Marinera

Arroz bomba, polvo, camarão e mexilhões para 2 pessoas