

MENÚ PIKOTEO Nº1

- Burrata, sin patas, Bresaola, Rúkula y Pesto kasero
- Tako de Bonito de Lekeitio kon Pimientos asados, Tomatas rosas y aceto
- Tartar de Atún horia , muy japo, marinado en wasabi, cilantro y txalotas
- Habitas fritas kon Jamón Ibérico y Huevines de Kodorniz
- Falso Arroz de Pato kon aromas de trufa
- Variado de Postres al centro (Tatín de keso Idiazabal ,Goxua y 2 helados)

Tinto Garnatxa D.O.Cariñena
Blanko Albariño D.O. Ribeiro
Agua ,Cervezas, Refreskos y Kafé

Este Menú básico lleva un precio de **36€** (I.V.A. inkluido)
Si preferimos un *vino tinto Rioja Crianza* su precio sería de **40€** (I.V.A. inkluido)

Se kompone de un plato para kada 4 personas.

Es un menú bastante informal, con la posibilidad de añadir (no de sustituir) alguna k otra opción

Se puede kompletar, k **NO SUSTITUIR** , kon:

1. Paleta ibérica , kon Pan de kristal y Tomate arrastrao (al centro)

Kon un sobrekoste de **5€/pax**

2. Bokaditos de Bakalao a la romana kon Pikillos (al centro)

Kon un sobrekoste de **5€/pax**

3. Lomo alto de Vaka, kurada más de 30 días, trintxadita , **todo sabor** (al centro)

Kon un sobrekoste de **10€/pax**

PIKOTE O AL CENTRO

- *Paleta de jamón ibérico*
- *Pan de kristal kon tomate arrastra o*
- *Ensalada Tako de bonito de Lekeitio kon pimientos asados*
- *Tartar de atún horia, muy japo, kon mahonesa de wasabi y jengibre*

INDIVIDUAL

- *Falso arroz de pato kon aromas de trufa*
- *Pintxo de Lomo alto de Vaka vieja, kuradita, kon pimientos, mojo y papas*

POSTRE AL CENTRO

- *Tarta krujiente de manzana y helado Vainilla-Pekan*
- *Arroz kon leche Rekemao*

BODEGA

Aqua mineral, cervezas, refreskos y kafé

Vino Blanko Verdejo Rueda

Vino tinto Rioja Krianza

Precio: 46€ (I.V.A. inkluido)

Este formato de menú fue el primero k elaboramos en 2014 y está ideado para kompartir kasi en su totalidad (excepto el Pintxo de Lomo alto de Vaka y el falso arroz k son individuales). Son nuestros “klásikos populares, nuestros platos de toda la vida en Koldovinia.

El juego k tenemos kon la "k" no es más k eso, un juego, más o menos acertado, pero diferente y nuestro. Kualquier kambio ke deseen hacer, kitar o poner platos, alternar kon otros vinos o.....lo k sea, sugiéranoslo sin kompromiso. Todo lo k esté en nuestra mano para k su celebración sea de su total agrado, no dude en konsultárnoslo.

Al centro

Cecina embuchada kon almendras y tomillo fresko
Ensalada de tomatas, pimientos asados y bonito en tako
Habitas fritas kon jamón ibérico y huevitos de kodorniz
Wok de verduras kon laskas de Idiazábal y karpaccio de hongos

Individual

Ala de Raya montada en ajoarriero y krema de cigalitas

y

Burguer de Kordero kon papas risoladas y pikillos en arrope

Postre al centro

Tarta de Manzana kon helado de Vainilla-pekan

Bodega

Vino blanco Verdejo Rueda
Vino tinto Tempranillo Rioja Crianza
Agua mineral, cervezas, refreskos y kafé

Precio : 42€ (I.V.A: inkluido)

Los untables

Rillettes de Oka
Kajita rekemá de keso kremoso al PX

Al centro

Kroketones de jamón ibérico de bellota
Langostinos panko con alioli de cilantro
Mejillones, koko y kurry

Individual

Lasaña de Centolla y verduras kon krema de cigalitas

y

Abaniko ibérico kon salsa Tzatziki

Postres al centro

Tarta de manzana kon helado de Vainilla-pekan
Arroz kon leche rekemao

Bodega

Vino blanko Verdejo Rueda
Vino tinto Tempranillo Rioja Crianza
Agua mineral, cervezas, refrescos y kafé

Precio : 48 € (I.V.A: inkluido)

Al centro

Surtido de Ibéricos y keso kurado de oveja
Karpaccio de tomatas , asadillo de la huerta y bonito tako
Steak tartar de Ternera kon tostas de pasas

Un pekeño guisito

Falso arroz de hongos y aromas de trufa

Individual

Lubina salvaje konfitada kon wakame y huevas de trucha

Y

Brocheta de Lomo de Vaka, papas y mojo rojo

Postre individual

Goxua kon helado de avellanas

Bodega

Vino blanko Verdejo Rueda
Vino tinto Tempranillo Rioja Crianza
Agua mineral, cervezas, refreskos y kafé

Precio : 55€ (I.V.A: inkluido)

Al centro

Paleta ibérica de bellota de lujo
Pan de Kristal con tomate “arrastrao”
Tartar de Atún horia, muy japo, kon wasabi y jengibre
Flores de alkatxofa plantxa kon 2 mojos

Un pekeño guisito

Estofado de verdinas kon Rape y Mejillones

Individual

Merluza a la vaska kon Gambones y Espárragos-Yema

y

Solomillo de Vaka a la broche Parmentier-mantekilla maitre d’hotel

Postre individual

Koulant de Txokolate kon helado de violetas

Bodega

Vino blanco Verdejo Rueda
Vino tinto Tempranillo Ribera Roble
Agua mineral, cervezas, refrescos y kafé

Precio: 62€ (I.V.A: inkluido)

PIKOTEAL CENTRO

- Burrata, sin patas, bresaola, rúkula y pesto kasero
- Karpaccio de Tomatas rosas kon bonito en tako
 - Huevos rotos kon papas pobres y txistorra

SEGUNDO PLATO individual a elegir entre:

- Bakalao pil-pil, klasikón reketebueno

6

- Solomillo Katxopón ibérico al kabrales

POSTRE Individual

- Tarrito de Goxua

BODEGA

Pan, cerveza, refrescos, agua y kafé
Vino blanko Albariño D.O. Ribeiro

Damos 3 opciones kon el vino tinto a elegir:

1. Vino tinto Garnatxa D.O. Cariñena..... Precio: **39€**
2. Vino tinto Tempranillo Crianza D.O. Rioja.... Precio: **42€**
3. Vino tinto Tempranillo Roble D.O. Ribera..... Precio : **45€**

Al kontratar este menú, se komunicará el n.º total de pescados, el n.º total de karnes y la opción de vino elegida

Precios siempre kon el I.V.A. inkluido

PIKOTE AL CENTRO

Paleta ibérica de bellota y Keso kabra Garrotxa
Tomatitos de Aliste kon antxoas , bokerones y untooso de salmorejo
Wok de 6 verduras kon karpaccio de hongos

INDIVIDUAL

Lomitos de kaballa en betxe a 65ºC sobre burrata y pisto negro

----- y -----

Marmita mariskada de verdinas kon Alkatxofas, Gambones y Mejillones

----- y -----

Kordero konfitado en kruji kon polvo de ahumados

POSTRE INDIVIDUAL

Goxua kon amaretto y helado de avellanas

Agua mineral, cervezas y kafé
Vino Blanco Verdejo Rueda
Vino Tinto Tempranillo Rioja Crianza

Precio: 54€/pax. (IVA inkluido)

MENU PIK. CENTRO nº11

- Tabla de 4 kesos kon pan de pasas
 - Burrata, sin patas, tomate asado y pesto
 - Ensalada de bonito Lekeitio, pimientos asados y cebollas rojas
 - Tortilla de patatas desparrama
 - Kroketones tigre
- Goxua alavés kon helado de avellanas

Precio : 29€ (IVA inkluido)

MENU PIK. CENTRO nº12

- Cecina de vaca kurada con almendras y aceite de arbequinas
 - Pikillos rellenos de morcilla kon kremita de koko-kurry
 - Huevos sin romper, sobre papas kon mojo verde y txistorra
 - Wok de verduras kon laskas de keso idiazábal y karpaccio de hongos
 - Txipis plantxa, rabitas andaluza y ajoarriero
- Tarta de keso Idiazabal ahumado kon helado de tomillo

Precio: 35€ (IVA inkluido)

MENU PIK. CENTRO nº13

- Paleta ibérica kon pan de kristal. y tomate arrastrao
 - Tomatitos de Aliste, antxoas, bokerones y untuoso de salmorejo
 - Tartar de atún rojo kon wasabi, jengibre, txalotas y piparras
 - Arroz kremoso de hongos y alkatzofas
 - Lomo alto de vaka muy kurada kon papas y pimientos verdes del país
- Tartita caliente de manzana kon helado de vainilla macadamia.

Precio: 40€ (IVA inkluido)

Todos los menús incluyen..... pan, aperitivo, agua mineral y kafé.

Incrementando 8€ el precio de cada uno de los menús, se incluyen sin límite (hasta el postre)...Refrescos, Cervezas, Vino blanco kosetxero Albariño y Vino tinto kosetxero de Cariñena