

# CLASICOS AÑORGA

THE CLASSICS

**STEAK TARTAR DE BUEY**  
STEAK TARTARE

4,50€

**NIDO DE PATATA, HUEVO CON FOIE Y TRUFA**  
POTATO NEST WITH POACHED EGG, TRUFFLE AND FRESH FOIE

5,00€

**GUIISO DE ALUBÍAS Y SETAS CON FOIE**  
BEANS STEW WITH FOIE AND MUSHROOMS

4,50€

**BERBERECHOS "SACANDO PECHO" (CON VINAGRETA DE CÍTRICOS)**  
COCKIES IN A CITROUS VINAGRETTE

4,50€

**ALCACHOFAS CON VINAGRETA DE VERDURAS**  
ARTICHOKES WITH A VEGETABLES VINAGRETTE

3,00€

**CANELÓN DE PATO CON MOSTAZA MODIFICADA**  
CRUNCHY DUCK CANNELON WITH MODIFIED MOUSTARD

3,00€

**MAK FOIE DE BUEY**  
MAK FOIE (MINI BURGER)

3,50€

**FOIE PLANCHA CON MANZANA ASADA**  
FOIE COOKED OVER A IRON PLATE WITH ROASTED APPLE

4,25€

**ATÚN SOJA (VENTRESCA)**  
SOY TUNA (VENTRESS)

6,50€

**PINTXOS NUEVOS**  
THE NEWS

**TATAKI DE VIEIRA CON HUMMUS DE ALUBIAS**  
SCALLOPS TATAKI WITH BEANS HUMMUS

4,00€

**PIMIENTOS DE PALERMO RELLENOS DE ALGAS Y ERIZO**  
PALERMO PEPPERS STUFFED WITH SEAWEED AND ECHINUS

4,75€

**MAKI DE PARGO SOBRE PIMENTÓN SUAVE**  
PARGO FISH OVER A MELLOW PAPRIKA

4,50€

**CREMA DE FOIE, COLMENILLAS Y LANGOSTINOS SALTEADOS**  
CREAM OF FOIE, MOREL FUNGUS AND KING PRAWN SAUTEED

5,50€

**BAKALAO CON EMULSIÓN DE COLIFLOR**  
CODFISH WITH COLIFLOWER EMULSION

3,50€

**1/2 PAJARITO (CODORNIZ) JUGOSO**  
1/2 QUAIL SUCCULENT JUICY AND MEATY

4,00€

**MORCI BURGUER**  
BLACK PUDDING BURGER

3,25€

**MANITAS DE CERDO DESHUESADAS Y GLASEADAS**  
GLAZED AND BONELESS PIG TROTTERS

4,25€

**MENÚ DEGUSTACIÓN (MESAS COMPLETAS)**

TASTING MENU (FULL TABLE)

**EL MENÚ SE COMPONE DE 5 PINTXOS MÁS 1 PINTXO DULCE CON 2 CONSUMICIONES Y PAN**  
THE MENU IS INCLUSIVE OF 5 PINTXOS PLUS 1 SWEET PLUS 2 DRINKS

30€/PAX

**MENÚ SIDRERIA: TORTILLA DE BAKALAO, BAKALAO FRITO Y TXULETA**  
CIDER MENU: COD OMELETTE, FRIED COD AND STEAK FROM THE NORTH

**-CON SIDRA**  
WITH CIDER

30€/PAX

**-CON VINO**  
WITH WINE

35€/PAX



*Justa Añorga*

**TABERNA**

# “RACIÓN-HAMBRIENTO”

FOR THE FAMISHED

**ANTXOAS BOKARTE CON RAF EMULSIONADO** 18,50€  
BOKARTE ANCHOVY WITH RAF TOMATO EMULSION

**JAMÓN IBÉRICO Y SU “PAN TUMAKA”** 18,00€  
BELLOTA HAM AND BREAD WITH TOMATO

**TOMATE “CAPRESE” A MI MANERA** 17,50€  
TOMATO “CHEESE” MY WAY: INDIAZABAL CHEESE INFUSION (FROTH) BASIL OIL,  
TRUFFLE AND RAF TOMATO

**CARPACIO DE TERNERA, RUKULA Y ACEITE ESPECIADO** 16,00€  
VEAL CARPACCIO, ARUGULA SALAD WITH SPICED OIL

**ENSALADA MIXTA** 10,00€  
MIXED SALAD

**ENSALADA TEMPLADA DE BOGAVANTE** 24,00€  
LUKEWARM LOBSTER SALAD

**TABLA DE QUESOS** 12,00€/16,00€  
CHEES BOARD

**SALTEADO DE SHITAKE, YEMA Y JAMONCITO** 16,00€  
SAUTEED OF SHITAKE MUSHROOMS YORK AND GAMMON

**PIMIENTOS DE CRISTAL AL VERMOUTH** 16,00€  
CRYSTAL PEPPERS COOKED IN VERMOUTH

**TORTILLA DE BAKALAO** 12,00€  
COD TORTILLA

**CROQUETAS DE BAKALO CON ALI-OLI DE MANZANA** 12,00€/19,00€  
COD CROQUETTE WITH APPLE ALIOLI

**NUESTROS HUEVOS ATRUFADOS** 19,50€  
OUR EGG WITH TRUFFLE

## “PESKAOS” DE COSTA A COSTA

FISH FROM COAST TO COAST

**PULPO PLANTXA CON PATATA AHUMADA** 14,00€ /22,00€  
HOT IRON COOKED OCTOPUS WITH SMOKE SPUDS

**TXIPIRONES A LA PLANXA SOBRE PATATA** 19,00€  
HOT IRON COOKED BABY OCTOPUS OVER A BED OF POTATOES

**RAPE A LA DONOSTIARRA** SEGUN MERCADO  
BASQUE COUNTRY STILE MONKFISH

**BAKALAO AL PIL-PIL** 14,00€ /22,00€  
PIL-PIL COD

**KOKOTXAS DE BAKALAO AL PIL-PIL** 16,00€ (100gr)  
PIL-PIL COD KOKOTXAS

**VENTRESCA DE ATÚN CON ALGAS Y PATATA** 26,00€  
TUNA VENTRESS WITH SEAWEED AND POTATOES

**KOKOTXAS DE MERLUZA (REBOZADAS)** 22,00€  
HAKE CHEEKS COOKED IN TEMPURA

**TARREDONA**  
(CA DIARIO TENEMOS PESCADOS FRESCOS DE LA ZONA)  
(DAILY WE HAVE FRESH FISH FROM THE AREA)



## DE CARNE Y HUESO

MEAT AND BONE

**MAGRET DE PATO EN SU PUNTO (ENTERO)**  
FULL BREAST OF DUCK COOKED TO PERFECTION

23,00€

**CODILLO DESHUESADO Y PRENSADO**  
BONELESS AND PRESS KNUCKLE OF PORK

19,00€

**CARRILLERA DE BUEY GUISADA 4H AL VINO TINTO**  
OX CHEEK STEW FOR 4H IN RED WINE

14,00€/22,00€

**ENTRECOTTE DE ANGUS CON PATATAS Y PIQUILLO**  
ANGUS STEAK WITH POTATOES AND PIQUILLO PEPPERS

26,00€

**NUESTRO TXULETON BUEY AL CORTE (CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS)**  
T-BONES STEAK WITH FRIES

45,00€/kg

## DE OLLA... (POR EN CARGO)

STEW PANS... (ALL THE ABOVE MEAL ARE COOKED TO ORDER )

**ALUBIAS DE TOLOSA Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS**  
TOLOSA BLACK BEANS

10,00€ / PAX

**MARMITAKO DE ATÚN**  
TUNA MARMITAKO

12,00€ / PAX

**FIDEUA A MI MANERA (PERO CUANDO TE APETEZCA)**  
FIDEUÁ (EVERYDAY)

**CON MARISCO**  
WITH SEAFOOD

18,00€ / PAX.

**SIN MARISCO**  
WITHOUT SEAFOOD

12,00€ / PAX

**CALDERETA DE BOGAVANTE**  
LOBSTER CASSEROLE

30,00€ / PAX

**CALDERETA DE PESCADO DE ROCA**  
ROCK FISH CASSEROLE

18,00€ / PAX

**MERLUZA KOXKERA (MERLUZA, GUISANTES, ESPARRAGO Y HUEVO)**  
KOXKERA HAKE (HAKE, PEAS, ASPARAGUS AND EGG)

28,00€/PAX

En Joseba Añorga Taberna garantizamos que los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto, durante un periodo de al menos 24 horas; este tratamiento se aplica al producto en bruto o al producto acabado.

Disponemos de un sistema de gestión y evaluación de las sustancias que pueden producir alergias e intolerancias alimentarias, con el fin de informar sobre la presencia o no de estas sustancias en nuestros productos. Pregunte a nuestro personal.