

Menú



TXOKOA

GASTRO BAR *by Marcelo*



RESERVAS 974 35 23 30
651 62 54 04



ENTRANTES

Ensalada de tomate rosa de Jaca , láminas de bonito en escabeche, tierra de pepinillos, alcaparras y olivas en vinagre; aceite de oliva extra virgen, guindillas y sal en escamas. 12€

Ensalada de langostinos a la plancha (10 unidades), sobre una fina cama de lechuga escarola bañada en salsa al ajillo. 20€

Ensaladilla Rusa totalmente casera decorada con pan de cristal y yemas cocidas y ralladas. 10€

Ensalada de invierno, mezclum de lechugas acompañado con confit de pato caliente desmigado, queso Gorgonzola, tomate cherry y una esfera de queso parmesano, aderesado con vinagreta de naranja y crema de módena. 20€

Empanadilla de Rabo de toro (especialidad) 2,5€

Empanadilla de pollo y verduras 2.5€

Croqueta casera de Boletus 2.5€

Croqueta de Merzluza 2.5€

Croqueta de Jamón 2.5€





CARPACCIOS Y TOSTADAS

Carpaccio de gambón y dos langostinos a la plancha, decorado con brotes frescos, flores deshidratadas y vinagreta de aceite de lima. 15€

Carpaccio de Vaca Premium en aceite de oliva, brotes frescos y virutas de queso maduro. 15€

Carpaccio de atún rojo decorado con crujiente de papadam. 15€
od

Tostada en pan de pueblo con revuelto de confit de pato trufado. 8€

Tostada en pan de pueblo con mermelada de violeta y queso Gorgonzola. 8€

Tostada en pan de pueblo con tofu a la plancha, cebolla caramelizada y cebollas deshidratadas. 8€

Tostada de salmón ahumado con confitura casera de pimientos. 8€





PLATOS DE CUCHARA

Boliches con Bogavantey piparras en vinagre 20€

Sopa francesa de almejas y langostinos (2 unidades) 15€

Sopa le Garbure, con guarnición de confi de pato 20€

VINAGRILLOS

Anchoa del Cantábrico sobre mini tosta de pan
de cristal y tierra de vinagrillos 3€

Boquerón del Cantábrico sobre mini tosta de
pan de cristal y tierra de vinagrillos 3€

Olivas rellenas de anchoas 3€

Crujiente Papadum sobre láminas de bacalao
ahumado y vinagreta de lima. 5€





RACIONES

Alitas BBQ (8 unidades) con patatas fritas, aderezado con salsa alioli casera y bbq. ¡Las clásicas! 12€

Sepia a la plancha con guarnición de finos cortes de lechuga escarola y salsa alioli. 16€

Mix de morcilla de Burgos y longaniza de Grauss acompañado de pan de pueblo y tomate rallado, pimientos del piquillo y del padrón. 20€

Deconstrucción de Bacalao ajoarriero (parmentier trufada, bacalao desmigado, ajo frito y yema escalfada), decorada con tostas. 16€

Patatas bravas. 6€

HAMBURGESAS

1. Hamburguesa de vaca Wagyu (certificado de autenticidad) queso cheddar, tocino, tomate, cebolla caramelizada y lechuga en crujiente pan de cristal con guarnición de patatas a la francesa. 18€

2. Hamburguesa de vaca Black Angus queso cheddar, tocino, tomate, cebolla caramelizada y lechuga en crujiente pan de cristal con guarnición de patatas a la francesa. 15€

3. Hamburguesa de vaca Discarlux queso cheddar, tocino, tomate, cebolla caramelizada y lechuga en crujiente pan de cristal con guarnición de patatas a la francesa. 15€





TXOKOA GOURMET

PARRILLADAS

Parrillada de Mar (4 personas): sepia, mejillones, langostinos, pulpo, lomo de bacalao, carabineros, navajas, pan de ajo y ensalada de atún. 100€ (incluye botella de vino blanco Verdejo)

Parrillada de Montaña (4 personas): Entrecot madurado 500gr, Morcilla de Burgos, Longaniza de Graus, Torrezno de Soria, Alitas, Costilla BBQ, Pimientos del Piquillo, Pimientos del Padrón, patatas caseras, salsa alioli, salsa BBQ . 100€ (incluye botella de vino Rioja Crianza)

Chuletón de vaca madurada a 2 meses. (peso del corte aprox 1.5 kg) con su guarnición al estilo sidrería. 70€

Tomahawk de ternera (el corte premium de moda), precio según peso.





TXOKOA GOURMET

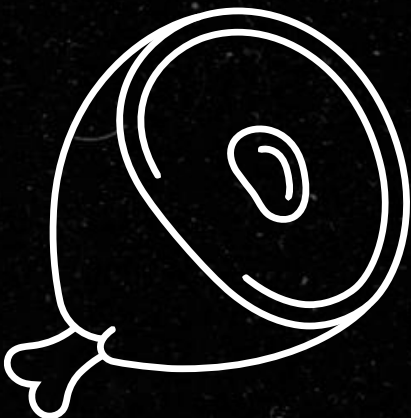
CARNES

Entrecot de vaca madurada (500gramos) con guarnición de patatas panaderas y chimichurri. 25€

Codillo de cerdo al horno con patata asada y cebolla caramelizada. 20€

Costillas de cerdo ahumadas (300gr) en salsa BBQ. \$20

Magret de Pato en corte entrecot (200 gramos) acompañado de reducción de arándanos, frutos del bosque y confitura casera de pimientos. 15€





TXOKOA GOURMET
VARIAS DELICIAS

Pulpo a la plancha sobre una fina capa de Parmentier de trufa, espolvoreado con pimentón y micro carbones de sal, acompañado de patatas en ajoaceite. 25€

Tartar de salmón ahumado aderezado con cebolla japonesa, aguacate y soya decorado con crujientes hilos de boniato. 15€

Foie grass micuit (130gramos) acompañado de minitostada, chalotes caramelizada y crema de manzana. 15€

Gyozas (3 de buey y 3 de langostinos) en caldo de Teriyaki. 12€

Gyosas de verdura en caldo teriyaki. (plato vegano. 6 unidades) 12€

Carpaccio de gambón decorado con brotes frescos y flores deshidratadas. 15€

Mejillones de roca al vapor. 15€

Humus casero con aceite de oliva y pimentón, acompañado de finas láminas de papadum. 8€





POSTRES

Cheesecake con sirope. 6€

Sorbete de limón acompañado de vodka O cava. 6€

Sorbete de naranja acompañado de vodka o cava 6€

Crema de yogurt con flores deshidratadas y arándanos frescos decorado con puntos de dulce de mora. 6€

Souffle de chocolate, relleno de crema de pistacho, acompañado con helado de pistacho. 6€

Creppe relleno de confitura de naranja y fresas frescas, nada montada y chocolate 6€.

CAFETERÍA TXOKOA

Café solo 1,20€

Café cortado 1,30€

Variedad de carajillos 1.70€

Café con leche 1,50€

Capuchino 3€

Café irlandés 6€

Café escocés 6€

Variedad de infusiones 1,5€

Cola Cao 2,5€

TXOKOA CHILL OUT

Gin-tonic clásico 6€

Gin-tonic especiales 8€

Cuba libre 6€

Cuba libre especial 8€



VINOS

Tinto

Rioja Crianza

	Copa	Botella
Vivanco	2.50€	17.00€
Marqués de Vitoria	2.50€	17.00€
Jardín de la Emperatriz		27.00€
Finca Emperatriz		30.00€

Ribera del Duero

Protos	2.50€	18.00€
--------	-------	--------

Somontano

Viñas de Vero	2.00€	11,00€
3404	2.50€	17.00€
Miranda Secastilla		25 .00€

Rosado

Alquezar	2.00€	11.00€
Viñas de Vero	2.00€	11.00€



VINOS

Blanco

	Copa	Botella
Rueda Verdejo	2.00€	11.00€
Gustraminer	2.50€	18.00€
Chardonay	2.50€	18.00€
Alvariño Mar de Frades		

Otros

Sidra	8.00€
Cava Reserva	25.00€
Moet	65.00€
Veuve Clicquot	85.00€
Champagne Reserva	35.00€
Refresco	2.50€

Cervezas

Caña 2.00€

Tercio 3.00€

Cañón 3.00€



SUGERENCIAS DEL CHEF



TXOKOA

GASTRO BAR *by Marcelo*



Puede consultar nuestra carta de alérgenos escaneando en el siguiente QR



RESERVAS 974 35 23 30
651 62 54 04