

ALL OUR HOMEMADE DESSERTS

CREMA CATALANA

Crema catalana

4.00€

RICE PUDDING

Reispudding

4.00€

LEMON SORBET

Zitronensorbet

3.00€ - (MIT CAVA ODER WODKA / 5.00€)

ORANGE SORBET

Orangensorbet

3.00€ - (MIT CAVA ODER WODKA / 5.00€)

CHEESECAKE WITH STRAWBERRY OR CARAMEL COULIS

Käsekuchen mit Erdbeer- oder Karamellcoulis

4.50€

GATO MALLORQUIN

Gató Mallorquí

4.50€

MIGAS AND APPLE

Migues und Apfel

4.50€

FOLLOW US:



WE WANT TO KNOW YOUR OPINION

10% MORE IN THE TXOKO - ALL OUR DISHES ARE ALSO TO TAKE AWAY

WINES

SPARKLING WINES

Elyssia Gran Cuvée	5.00€	22.00€
Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir - D.O. Cava		
Elyssia Brut Rosé	-	22.00€
Trepat y Pinot Noir - D.O. Cava		
Henri Abelé Brut	-	48.00€
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier - A.O.C. Champagne		
Henri Abelé Brut Rosé	-	58.00€
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier - A.O.C. Champagne		
Henri Abelé Brut (37,5cl)	-	29.00€
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier - A.O.C. Champagne		
Parxet Brut	5.00€	20.00€
Pansa Blanca, Macabeo, Parellada - A.O.C. Champagne		

WHITE WINES

Mar & Cel Lágrima Baccus	-	15.00€
Macabeo, Xarel·lo y Chardonnay - D.O. Penedés		
Saltimbanqui	3.50€	17.00€
Verdejo - D.O. Rueda		
Valdubón	3.50€	18.00€
Verdejo - D.O. Rueda		
You & Me	3.30€	15.00€
Albariño - D.O. Rías Baixas		
Iacobi	3.60€	19.00€
Albariño - D.O. Rías Baixas		
Minius	3.80€	18.00€
Godello - D.O. Monterrei		

PINK WINES

Chivite Las Fincas	-	20.00€
Garnacha Tinta y Tempranillo - V.T. 3 Riberas		
Château Pigoudet	3.60€	17.00€
Vins de Provence - A.O.C. Provence		
L'Ànec Mut	3.30€	16.00€
Garnacha Tinta, Syrah y Tempranillo - D.O. Penedès		

RED WINES

Viña Real	-	16.00€
Crianza y Tempranillo - D.O. Ca. Rioja		
El Tractorista Roble	-	18.00€
Garnacha y Tempranillo - D.O. Ca. Rioja		
Tierra Aranda	3.80€	18.00€
100% Tinta Fina - D.O. Ribera del Duero		
Valdubón Roble	3.50€	16.00€
100% Tinta Fina - D.O. Ribera del Duero		
Finca Resalso Roble	-	17.00€
Tinta Fina - D.O. Ribera del Duero		
Mágnun Orube	3.00€	38.00€
Garnacha, Graciano y Tempranillo - D.O. Ca. La Rioja		
Can Majoral Butibalausí	3.80€	18.00€
Tempranillo, Callet y Syrah - V.T. Mallorca		



10% MORE IN THE TXOKO - ALL OUR DISHES ARE ALSO TO TAKE AWAY

PINTXOS

FROM BAR...

Omelette with onion 	- 3.90€
<i>Omelett mit Zwiebeln</i>	
Tuna and "Piparra"	- 2.50€
<i>Thunfisch und "Piparra"</i>	
Anchovy and Manchego	- 2.00€
<i>Sardellen und Manchego</i>	
Donostiarra Cookie	- 2.20€
<i>Donostiarra-Plätzchen</i>	
Cookie with sardine and "Piparra" Mayonnaise	- 2.50€
<i>Plätzchen mit Sardine und Mayonnaise "Piparra"</i>	
Ensaladilla Traditional "The Best"	- 2.80€
<i>Russischer Salat "Die Beste"</i>	
Gildas	- 1.80€
<i>Gildas</i>	
Llonguets: of Iberian Ham, Camaiot or Sobrasada	- 2.90€
<i>Llonguets: von iberischem Schinken, Camaiot oder Sobrasada</i>	
Coca de trampó (Majorcan flatbread with vegetables) 	- 4.50€
<i>Coca de trampó (Mallorquinisches Fladenbrot mit Gemüse)</i>	
Onion Flour cake with Sobrasada	- 4.50€
<i>Zwiebelmehlkuchen mit Sobrasada</i>	
Glass of Gazpacho "of Javier's grandmother" 	- 6.00€
<i>Glas Gazpacho "von Javiers Großmutter"</i>	
Ensaladilla Donostiarra (Crab salad)	- 9.00€
<i>Donostiarra Salat (Krabbensalat)</i>	
Anchovy dish in vinegar, tomato and olive	- 6.50€
<i>Sardellengericht in Essig, Tomaten und Oliven</i>	

FROM KITCHEN...

Salmorejo	- 8.00€
<i>Salmorejo</i>	
The Sagartoki Egg	- 3.50€
<i>"Sagartoki" Ei</i>	
Tigres "stuffed Mussels"	- 2.80€
<i>Tigres "gefüllte Muscheln"</i>	
Squid sandwich	- 4.90€
<i>Tintenfisch-Sandwich</i>	
Octopus Toast	- 4.90€
<i>Krake toast</i>	
The "Chipi-Pepe" (a grilled squid)	- 4.50€
<i>Der "Chipi-Pepe" (gegrillte kleine tintenfische)</i>	
"Carrillera" of Pork	- 4.50€
<i>"Carrillera" aus Schwein</i>	

 Suitable for Coeliacs  Spicy Dishes  Vegetarian Dishes V.A.T. INCLUDED (10%)

10% MORE IN THE TXOKO - ALL OUR DISHES ARE ALSO TO TAKE AWAY

RATIONS

Ensaladilla Traditional "The Best"	- 8.00€
<i>Russischer Salat "Die Beste"</i>	
"Cristal" Bread with tomato and olive oil	- 6.50€
<i>"Cristal" Brot mit tomaten und Olivenöl</i>	
Iberian Ham dish	- 18.00€
<i>Iberischer Schinken Gericht</i>	
Cheeseboard (Asturian, Manchego & Mahon)	- 12.00€
<i>Käseplatte (Asturien, Manchego und Mahon)</i>	
Tomato "cojonudo" (seasonal)  	- 9.50€
<i>Tomate "cojonudo" (der saison)</i>	
Wild Salad (watercress, spinach, arugula)  	- 7.00€
<i>Wilder Salat (Brunnenkresse, Spinat, Rucola)</i>	
Croquettes: of Ham, Baby Squid  or Sobrasada	5.00€ 8.00€
<i>Kroketten: Schinken, Kleinen Tintenfischen oder Sobrasada</i>	
Green Peppers from Padrón (D.O. Padrón)  	- 8.00€
<i>Grüne paprikaschoten aus Padrón</i>	
Potatoes "Bravas"  	- 7.00€
<i>Kartoffeln "Bravas"</i>	
Aubergines with Honey 	- 8.00€
<i>Auberginen mit Melasse</i>	
Fried Anchovies	6.50€ 11.00€
<i>Frittierte Sardellen</i>	
Calamares Andalusian Style	8.00€ 13.00€
<i>Calamares Andalusische Art</i>	
Marinierter "Cazón"	6.50€ 11.00€
<i>Marinierter "Cazón"</i>	
Rabitas de Calamar (with spicy mayonnaise) 	- 9.80€
<i>Rabas de Calamar (mit pikanter mayonnaise)</i>	
Spanish Omelette "at the moment"  	- 8.00€
<i>Spanische Omelett "im moment"</i>	
Cod Omelette	- 11.00€
<i>Kabeljau-Omelett</i>	
Mallorcan Tumbet with Egg	- 10.00€
<i>Mallorquinische tumbet mit Ei</i>	
Broken Eggs with Ham	- 14.00€
<i>Eiern "rotos" mit Schinken</i>	
Chicken "al ajillo"	- 9.00€
<i>Hähnchen "al Ajillo"</i>	
Mini Hamburger	4.20€ 12.00€
<i>Die kleine hamburger</i>	<small>(1 u.d.) (3 u.d.)</small>
Entrail and Tximi-Txurri	- 11.00€
<i>Entrail und Tximi-Txurri</i>	
Iberian Pork Tenderloin with Mojo picón  	- 15.00€
<i>Iberischen Schweinefilet mit mojo picón</i>	
T-Bone Cow Steak (900gr.)	- 39.00€
<i>T-Bone Steak Kuh (900gr.)</i>	

TOMA PAN Y MOJA

Bread for Coeliacs	3.00€
<i>Brot für Zöliakie</i>	
Basket of bread and "picos"	3.00€
<i>Korb mit Brot und "picos"</i>	
Ali Oli, Mayonnaise or Picanesa	2.50€
<i>All i Oli, Mayonnaise oder Picanesa</i>	

10% MORE IN THE TXOKO - ALL OUR DISHES ARE ALSO TO TAKE AWAY