

RESTAURANTE



BAR



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Frutos
de cáscara



Apio



Mostaza



Sésame

SO₂

Dióxido de
azufre y sulfitos


















Altramuces





Moluscos





























































TAPAS

Patatas bravas, alioli o Roquefort 	4,00
Rabas 	6,00
Calamares a la romana (ración) 	5,00
Gambas gabardina 	6,00
Fritos variados 	6,50
Croquetas de jamón (4 u) 	5,00
Croquetas de bacalao (4 u) 	5,00
Croquetas de hongos (4 u) 	5,00
Pimientos rellenos de bacalao (3 u) 	5,50
Pinzas de cangrejo (6 u) 	5,00
Fingers de pollo con salsa barbacoa 	5,00
Tortilla española con patatas 	5,50
Anchoas a la vinagreta 	5,00
Ración de patatas fritas 	2,60
Ración de hongos naturales 	8,00

PARA COMPARTIR

Ración de fritos variados (gambas gabardina, calamares, croquetas, pinzas de cangrejo) 	10,00
Ración de charcutería ibérica (2 personas) 	18,00

PLATOS COMBINADOS

Nº 1	Muslos de pollo, croqueta de jamón, ensalada y patatas    	7,00
Nº 2	Pechuga de pollo, salsa Roquefort, croqueta, ensalada y patatas    	8,50
Nº 3	Alitas de pollo con salsa barbacoa, espaguetis boloñesa y patatas    	8,00
Nº 4	Filete, croqueta de jamón, pimiento, ensalada y patatas    	8,50
Nº 5	Hamburguesa, croqueta de jamón, ensalada y patatas    	7,60
Nº 6	Lomo, croqueta de jamón, pimientos, ensalada y patatas    	8,00
Nº 7	Chuletillas de cordero, croqueta, pimientos, ensalada y patatas    	11,00
Nº 8	Entrecot con salsa Roquefort, croqueta de jamón, ensalada y patatas    	10,50
Nº 9	Confit de pato, croqueta, ensalada y patatas    	10,50
Nº 10	Salmón a la crema de verduras, pinza de cangrejo, ensalada y patatas      	10,00
Nº 11	Chipirones a la plancha, croqueta de bacalao, ensalada y patatas      	10,00
Nº 12	Sepia, pinza de cangrejo, croqueta, ensalada y patatas      	11,00
Nº 13	Perca al horno, pinza de cangrejo, ensalada y patatas       ..	8,50
















































PASTA

Espaguetis boloñesa    	7,00
Espaguetis carbonara    	7,00
Espaguetis con salsa de hongos    	8,50

ARROZ

Paella especial (para 2 pers. / 30 min.)    	26,00
Paella de la casa    	7,20

ENTRANTES

Ensalada verde ALLERGEN FREE ✓	4,50
Ensalada mixta (lechuga, tomate, espárrago, maíz, aceitunas, cebolla)	
 SO ₂	6,00
Ensalada Xabi (lechuga, tomate, jamón york, queso, espárrago, atún)	
 SO ₂ 	8,00
Ensalada Cesar  SO ₂   	8,00
Ensalada de mollejas de pato SO ₂   	9,00
Ensalada templada de chipirones y gulas    SO ₂	10,00
Ensalada de queso de cabra   	9,00
Ensalada de foie-gras mi-cuit casero  SO ₂ 	10,00
Endivias con Roquefort  SO ₂ 	7,00
Jamón serrano SO ₂ 	8,00
Jamón ibérico SO ₂ 	10,00
Plato de charcutería ibérica SO ₂ 	10,00
Espárragos dos salsas    SO ₂	7,00
Foie gras mi-cuit casero  SO ₂ 	9,50
Melón con jamón (en temporada) SO ₂	8,00
Revuelto de hongos 	9,00
Crujiente de espinacas y gambas     SO ₂	7,00
Sopa de pescado      SO ₂	6,50
Gambones a la plancha  SO ₂	9,50
Hojaldre de espárragos    SO ₂	7,50
Vieiras gratinadas (reellenas de pescado y marisco)      SO ₂	7,50

CARNES

Filete con pimientos y patatas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	7,50
Entrecot a la plancha con pimientos y patatas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	9,00
Entrecot a la plancha con salsa Roquefort o pimienta y patatas <small>SO₂</small>	9,50
Chuleta de vaca, pimientos y patatas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	26,00€/kg
Chuleta vieja (1 mes de secado) <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	36,00€/kg
Solomillo a la plancha con pimientos y patatas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	14,50
Solomillo a la plancha con salsa Roquefort o pimienta y patatas <small>SO₂</small>	15,50
Solomillo a la plancha con foie y patatas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	17,00
Solomillo a la plancha con hongos y patatas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	16,50
Chuletillas de cordero con pimientos y patatas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	9,00
Pierna de cordero con alubias blancas <small>SO₂</small>	9,80
Cordero al horno con pimientos y patatas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	11,00
Magret de pato con patatas asadas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	11,00
Confit de pato con pimientos y patatas <small>SO₂</small>	9,50
Muslos de pollo con pimientos y patatas <small>SO₂</small>	5,90
Pechugas de pollo con pimientos y patatas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	7,50
Lomo con pimientos y patatas <small>SO₂</small>	6,20
Costillas de cerdo con salsa barbacoa y patatas <small>SO₂</small>	8,50
Carrillera ibérica en salsa de vino con patatas	9,00
Codillo deshuesado al Oporto	8,50
Solomillo ibérico con salsa Roquefort o pimienta	8,50

Suplementos de salsa 1,50

Roquefort SO₂ , Pimienta SO₂ ,
 Hongos ALLERGEN FREE ✓ , Oporto SO₂ ,
 Barbacoa SO₂

Suplemento guarnición

Alubias blancas SO₂ 1,50
 Hongos ALLERGEN FREE ✓ 4,00

PESCADOS

Chipirones a la plancha 🐟 🍤 🧤 SO ₂	9,00
Sepia a la plancha 🐟 🍤 🧤 SO ₂	10,00
Rape estilo "Xabi" 🐟 🍤 🧤	12,50
Rape con salsa de hongos 🐟 🍤 🧤 🥛 🌿 SO ₂	12,50
Bacalao al pil-pil 🐟	8,50
Bacalao a la vizcaína 🐟 🌿	8,50
Merluza a la plancha 🐟	8,50
Merluza a la plancha con salsa de hongos 🐟 🥛 🌿	10,00
Salmón a la plancha con crema de verduras 🐟 🥛 🌿	9,00
Lenguado a la plancha 🐟 🥛	12,00
Dorada a la plancha 🐟	8,50
Sopa de pescado 🐟 🍤 🧤 🌿 🥛	6,50

Zarzuela de Pescados (2 pers. / 20 minutos) 🐟 🍤 🧤 🌿 SO₂ **35,00**

Rape, merluza, cigalas, gambas, mejillones, calamares a la plancha y salsa de pescado.

Parrillada de Pescados (2 pers. / 20 minutos) 🐟 🍤 🧤 🥛 🌿 SO₂ **35,00**












Rape, merluza, cigalas, gambas, calamares a la plancha y alioli.













POSTRES













Crep con Nutella    SO ₂  	3,00
Trufas de chocolate con helado de vainilla   SO ₂  	6,50
Brownie con crema de yogurt o chocolate blanco     SO ₂	6,00
Fondant de chocolate con helado de turrón     SO ₂  	4,00
Crema catalana   	3,20
Arroz con leche 	3,50
Pastel vasco    	4,00
Profiteroles    	4,00
Hojaldre relleno de crema de manzana   	4,50
Tarta de manzana   	4,00
Tarta al whisky    SO ₂	4,50
Tiramisú    SO ₂  	4,00
Pastel de chocolate    SO ₂  	3,75
Mousse de chocolat  	3,50
Flan  	3,00
Cuajada casera  SO ₂	3,50
Queso mezcla   SO ₂	3,50
Queso de oveja   SO ₂	4,00
Tabla de quesos   SO ₂	6,00
Peras «belle Helene» (helado de vainilla, peras y chocolate caliente)   	4,00
Macedonia de frutas <small>ALLERGEN FREE ✓</small>	4,50
Fresas con nata (en temporada) 	4,00
Pêche melba (helado de vainilla, melocotón y nata)   SO ₂	4,50
Coronel (helado de limón y vodka)  	4,50
Crema de yogurt casera con frutos del bosque  	3,50
Helado grande 3 bolas (pedir carta)   SO ₂	4,50
2 bolas de helado   SO ₂	3,00
1 bola de helado   SO ₂	2,00

CAFÉS ESPECIALES

Irlandés Café, whisky, nata  SO ₂	4,00
Escocés Café, whisky, helado de vainilla  	4,00
Jamaicano Café, licor de café, nata  SO ₂	4,00
Salvatore Café, licor de avellana, crema vainilla, canela SO ₂   	4,00
Capuccino Café, nata  SO ₂	2,00
Blanco y Negro Café, helado y nata   SO ₂	3,00
Carajillo Café, licor flambeado SO ₂	3,00
Café Xabi (frío) Café, Baileys  SO ₂	4,00

MENÚ 10,00

Ensalada mixta (lechuga, tomate, espárrago, maíz, aceitunas, cebolla)	 SO ₂
Endivias con Roquefort	 SO ₂  
Jamón del país	SO ₂ 
Croquetas de bacalao (4 u)	   
Anchoas a la vinagreta.....	 SO ₂
Ensalada verde	ALLERGEN FREE ✓

Perca a la plancha	SO ₂ 
Tortilla española	 SO ₂  
San Jacobo y patatas	   SO ₂
Filete, pimientos y patatas	SO ₂
Alitas de pollo con salsa barbacoa	SO ₂  
Espaguetis boloñesa	   SO ₂

1 bola de helado	  SO ₂
Crepe con nutella	   SO ₂  
Flan	 
Queso mezcla	 SO ₂ 
Crema catalana	  
Crema de yogurt casera con frutas del bosque	 

Pan    SO₂ , 1/4 de vino SO₂ y agua ALLERGEN FREE ✓ incluidos

EXCEPTO DOMINGOS, DÍAS FESTIVOS Y PERIODOS VACACIONALES ESCOLARES

MENÚ

12,90

Espárragos dos salsas	
Plato de charcutería.....	
Calamares a la romana	
Sopa de pescado.....	
Ensalada mixta	
(lechuga, tomate, espárrago, maíz, aceitunas, cebolla)	
Pinzas de cangrejo (6 u)	
Pimientos rellenos de bacalao (4 u)	
Croqueta de jamón	



































Bacalao a la vizcaína	
Paella	
Espaguetis boloñesa o carbonara	
Filete, pimientos y patatas	
Lomo, pimientos y patatas	
Muslo de pollo, pimientos y patatas	
Perca con refrito	











Profiteroles	
Arroz con leche	
Crema catalana	
Peras « Belle Helene»	
Mousse de chocolate	
Cuajada	
2 bolas de helado	
Crema de yogurt casera con frutas del bosque	
Queso mezcla	
Macedonia de frutas	































Pan **SO₂** , 1/4 de vino **SO₂** y agua **ALLERGEN FREE ✓** incluidos

MENÚ

14,90

Ensalada Xabi (lechuga, tomate, jamón york, queso, espárrago, atún)	   SO ₂
Sopa de pescado	    
Crujiente de espinacas y gambas	    SO ₂
Hojaldre de espárragos.....	   SO ₂
Jamón serrano	SO ₂ 
Plato de charcutería	SO ₂ 
Ensalada Cesar	 SO ₂    
Ensalada de mollejas	SO ₂   
Gambas gabardina	     SO ₂ 
Croquetas de hongos	SO ₂   

Bacalao al pil-pil	
Merluza a la plancha	
Paella	   SO ₂
Costillas de cerdo con salsa barbacoa	SO ₂  
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas	ALLERGEN FREE ✓
Confit de pato	SO ₂
Pechuga de pollo, pimientos y patatas	ALLERGEN FREE ✓
Codillo deshuesado al Oporto	
Solomillo ibérico al Roquefort	  SO ₂

Tiramisú	   SO ₂  
Tarta de manzana	  
Pastel vasco	   
Tarta de chocolate	   SO ₂  
Fondant de chocolate con helado.....	    SO ₂  
Peras « Belle Helene».....	  
Queso de oveja	  SO ₂
2 bolas de helado	  SO ₂

Pan   SO₂ ,1/2 de vino SO₂ y agua **ALLERGEN FREE ✓** incluidos

MENÚ

18,90

Fritos variados	
Ensalada de queso de cabra	
Ensalada templada de chipirones y gulas	
Jamón ibérico	
Foie gras mi-cuit casero	
Gambas a la plancha	
Vieiras gratinadas (reellenas de bacalao y marisco) .	
Revuelto de hongos	





















Rape con hongos	
Chipirones a la plancha	
Sepia a la plancha	
Salmón a la plancha	
Entrecot a la plancha	
Pierna de cordero con alubias blancas	
Carrillera ibérica en salsa de vino	
Chuletillas de cordero	













Banana split	
Café liégeois	
Dame Blanche	
Pêche melba	
Coronel (helado de limón, vodka)	
Tabla de quesos	
Hojaldre relleno de crema de manzana	
Brownie con crema de yogurt o chocolate blanco ...	
3 bolas de helado	

Pan **, botella de vino** **y agua** **incluidos**

*La botella de vino es para consumirla en el establecimiento

MENÚ INFANTIL 8,00

Espaguetis boloñesa o carbonara	  SO ₂ 
Hamburguesa, queso y patatas	  SO ₂  
Jamón de york y patatas	SO ₂
Filete ruso y patatas	SO ₂
San Jacobo de lomo y patatas	    SO ₂
Fingers de pollo y patatas	  SO ₂ 
Alitas de pollo y patatas	SO ₂
Calamares y patatas	     SO ₂ 

Crepe (nata, chocolate, crema pastelera, azúcar natural)	  SO ₂  
1 Bola de helado	  
Flan	 
Crema de yogurt casera con frutos del bosque	  

Pan    SO₂ **y una bebida** SO₂ **incluidos**