

RESTAURANTE



BAR

ventabiok.com



Síguenos en nuestras redes sociales y te informaremos de todas las novedades.



Carta de alérgenos

APERITIVOS

Sangría	1,80
Ricard, Martini, Kir	2,00
Oporto, Moscatel	2,00
Americano	3,50
Martini rojo, Campari, ginebra	
Jarra de Sangría	8,00
Vino	
Jarra de Sangría	12,00
Cava	

CERVEZAS

Leffe Rubia.....	3,50
Leffe Negra	3,50
Leffe Ambrée	3,50
Chimay roja.....	3,50
Grimbergen rubia	4,00
Grimbergen doble.....	4,00
Franziskaner rubia	3,50
Franziskaner roja.....	3,50
Heineken.....	2,50
Coronita	2,50
Desperados	2,50
San Miguel	1,90
San Miguel sin alcohol.....	1,90

REFRESCOS

Coca-Cola (33 cl)	2,20
Fanta, Schweppes, Zumos	2,00
Agua con sirope	1,50
Agua Mineral (50 cl)	1,10
Agua Mineral (1 l)	2,00
Agua Mineral con Gas (365 ml)	1,80
Agua Mineral con Gas (1 l)	3,00

CÓCTELES CON ALCOHOL

Xabi	4,00
Ron, zumo de piña y limón, tropic azul	
Soleil Levant	4,00
Soho, zumo de naranja, melocotón y piña, sirope de granadina	
Piña Colada	4,00
Ron blanco, concentrado y zumo de piña	
Caribe	4,00
Ron, zumo de piña y limón	
Gin Daisy	4,00
Ginebra, zumo de limón, azúcar de caña, granadina y agua con gas	
Jamaica Sunday	4,00
Ron, miel, zumo de limón y gaseosa	
Mojito o Mojito de fresa	4,00
Ron blanco, menta, angostura	
Mexicano	4,00
Tequila, zumo de piña, granadina y zumo de limón	
Cosmopolitan	4,00
Vodka, Cointreau y zumo de frutas del bosque	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

San Francisco	3,80
Zumo de melocotón y piña y sirope de granadina	
Tropical	3,80
Zumo de piña, sirope de kiwi	
Bora-Bora	3,80
Zumo de piña, gaseosa, sirope de granadina	
Atomic Cat	3,80
Zumo de naranja, Schweppes, sirope granadina	
Flamingo	3,80
Zumo de frutas del bosque, zumo de piña y limón y agua con gas	
Tarzan	3,80
Zumo de naranja, piña y limón, granadina, helado de fresa y miel	
Cranberry Cooler	3,80
Mosto, fanta de limón y zumo de frutas del bosque	



DIGESTIVOS

	Copa	Combinado
Cointreau	4,00	5,00
Soberano	2,50	3,50
Baileys	3,50	4,50
Malibu	2,50	3,50
Patxaran Etxeko	2,50	3,50
Licor 43	3,50	4,50
Jägermeister	3,50	4,50
Izarra	4,00	5,00
Manzana	2,50	3,50
Licor de hierbas	2,50	3,50
Get 27	3,00	4,00
Anís Cadenas	2,50	3,50
Grand Marnier	5,00	6,00
Armagnac	5,00	

RON

	Copa	Combinado
Ron	2,50	3,50
Baita (dorado)	2,50	3,50
Ferri (blanco)	2,50	3,50
Cacique	4,00	5,00
Havana 3 años	3,50	4,50
Havana 5 años	4,50	5,50
Captain Morgan	4,00	5,00

GINEBRA

	Copa	Combinado
Ginebra	2,50	3,50
Beefeater	4,00	5,00
Bombay azul	4,00	5,00
Bulldog	4,50	5,50
Hendrick's	7,50	8,50

WHISKY

	Copa	Combinado
Whisky	3,00	3,50
Ballantines	3,50	4,50
J.B.	3,50	4,50
Four Roses	4,00	5,00
Jameson	4,00	5,00
Jack Daniel's	5,00	6,00
Chivas 12 años	6,00	7,00
Cardhu 12 años	6,50	7,50
Jura 12 años	8,00	9,00
Oban 14 años	8,00	9,00
Lagavulin 16 años	10,00	11,00

VODKA

	Copa	Combinado
Vodka	2,50	3,50
Boroskov	2,50	3,50
Eristoff	3,00	4,00
Absolut	4,00	5,00

TAPAS

Patatas bravas ali-oli 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
Pimientos rellenos de bacalao (4 u)	5,50
Pinzas de cangrejo (6 u)	5,00
Fingers de pollo con salsa barabacoa	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

Nº1 Muslos de pollo, croqueta de jamón, ensalada y patatas	7,00
Nº2 Pechuga de pollo, salsa Roquefort, croqueta, ensalada y patatas	8,50
Nº3 Alitas de pollo con salsa barbacoa, espaguetis boloñesa y patatas	8,00
Nº4 Filete, croqueta de jamón, pimiento, ensalada y patatas	8,50
Nº5 Hamburguesa, croqueta de jamón, ensalada y patatas	7,60
Nº6 Lomo, croqueta de jamón, pimientos, ensalada y patatas	8,00
Nº7 Chuletillas de cordero, croqueta, pimientos, ensalada y patatas	11,00
Nº8 Entrecot con salsa Roquefort, croqueta de jamón, ensalada y patatas	10,50
Nº9 Confit de pato, croqueta, ensalada y patatas	10,50
Nº10 Salmón a la crema de verduras, pinza de cangrejo, ensalada y patatas	10,00
Nº11 Chipirones a la plancha, croqueta de bacalao, ensalada y patatas	10,00
Nº12 Sepia, pinza de cangrejo, croqueta, ensalada y patatas	11,00
Nº13 Perca al horno, pinza de cangrejo, ensalada y patatas	8,50

ENTRANTES

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

CARNES

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

Suplementos de salsa 1,50

Roquefort, Pimienta, Hongos,
Oporto, Barbacoa

Suplemento guarnición

Alubias blancas 1,50
Hongos 4,00

PASTA

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

P E S C A D O S

Chipirones a la plancha	9,00
Sepia a la plancha	10,00
Rape estilo "Xabi"	12,50
Rape con salsa de hongos	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

Parrillada de Pescados (2 pers. / 20 minutos) **35,00**

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

Zarzuela de Pescados (2 pers. / 20 minutos) **35,00**

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

A R R O Z

Paella especial Xabi (para 2 pers. / 30 min.)..... **26,00**

Paella de la casa

7,20

POSTRES

Crepe con Nutella	3,00
Brownie con crema de yogurt o chocolate blanco.....	6,00
Fondant de chocolate con helado de turrón	4,00
Crema catalana	3,20
Arroz con leche	3,50
Pastel vasco.....	4,00
Profiteroles.....	4,00
Tarta de manzana	4,00
Tarta al whisky.....	4,50
Tiramisu	4,00
Pastel de chocolate	3,75
Mousse de chocolat.....	3,50
Flan	3,00
Cuajada casera.....	3,50
Queso mezcla	3,50
Queso de oveja.....	4,00
Tabla de quesos	6,00
Peras «belle Helene» (helado de vainilla, peras y chocolate caliente).....	4,00
Macedonia de frutas	4,50
Fresas con nata (en temporada).....	4,00
Pêche melba (helado de vainilla, melocotón y nata)	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)	4,50
2 bolas de helado	3,00
1 bola de helado	2,00

CAFÉS ESPECIALES

Irlandés Café, Whisky, Nata	4,00
Escocés Café, Whisky, Helado de Vainilla	4,00
Jamaicano Café, Licor de Café, Nata	4,00
Salvatore Café, Licor de Avellana, Crema Vainilla, Canela.....	4,00
Capuccino Café, Nata.....	2,00
Blanco y Negro Café, Helado y Nata	3,00
Carajillo Café, Licor Flambeado	3,00
Café Xabi (frío) Café, Baileys	4,00

MENÚ 10,00

**Excepto fin de semana, días festivos y periodos vacacionales escolares.*

Ensalada mixta (lechuga, tomate, espárrago, maíz, aceitunas, cebolla)

Endivias con Roquefort

Jamón del país

Croquetas de bacalao (4 u)

Anchoas a la vinagreta

Ensalada verde

.....

Perca a la plancha

Tortilla española

San Jacobo y patatas

Lomo, pimientos y patatas

Filete, pimientos y patatas

Alitas de pollo con salsa barbacoa

Espaguetis boloñesa

.....

1 bola de helado

Crepe con nutella

Flan

Queso mezcla

Crema de yogurt casera con frutas del bosque

Crema catalana

Pan, 1/4 de vino y agua incluidos

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, 1/4 de vino y agua incluidos

MENÚ

14,90

Ensalada Xabi (lechuga, tomate, jamón york, queso, espárrago, atún)

Sopa de pescado

Crujiente de espinacas y gambas

Hojaldre de espárragos

Jamón serrano

Plato de charcutería

Ensalada Cesar

Ensalada de mollejas

Gambas gabardina

Croquetas de hongos

.....

Bacalao al pil-pil

Merluza a la plancha

Paella

Costillas de cerdo con salsa barbacoa

Chuletillas de cordero, pimientos y patatas

Confit de pato

Pechuga de pollo, pimientos y patatas

Codillo deshuesado al Oporto

Solomillo ibérico al Roquefort

.....

Tiramisu

Tarta de manzana

Pastel vasco

Tarta de chocolate

Fondant de chocolate con helado

Peras « Belle Helene»

Queso de oveja

2 bolas de helado

Pan, 1/2 de vino y agua 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 pescado 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
Colonel (helado de limón, vodka)
Tabla de quesos
Tarta 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 debe consumirse en el restaurante.

MENÚ INFANTIL 8,00

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

.....

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

Una bebida y pan incluidos

VINO TINTO

Jarra de vino ¼ l	1,25
Jarra de vino ½ l	2,50
Vino de la casa 75 cl	8,00

Navarra

Irache 37,5 cl.....	4,50
Irache	8,00
Irache Crianza.....	10,00
Homenaje.....	9,00
Marqués Valdecate Reserva	10,00
Campanas Tempranillo	12,00
Iroulegui	14,50

Rioja

Faustino VII 37,5 cl	6,50
Marqués de Cáceres 37,5 cl	9,00
Faustino I	28,00
Faustino V.....	18,00
Faustino VII.....	14,00
Marqués de Riscal	23,00
Marqués de Cáceres.....	18,00
Campo Viejo Tempranillo	12,00
Paternina Azul	12,00
El Coto Crianza	15,00

Ribera del Duero

Pagos de Quintana (Roble)	15,00
---------------------------------	--------------

Si lo desea puede llevarse su botella no acabada. Pida su bolsa.

VINO ROSADO

Jarra de vino ¼ l	1,25
Jarra de vino ½ l	2,50
Vino de la casa 75 cl	8,00

Navarra

Irache 37,5 cl	4,50
Irache	8,00
Homenaje	9,00
Castillo de Olite	8,00
Gran Feudo Chivite	10,00
Iroulegui	14,50

Rioja

Marqués de Cáceres 75 cl	14,00
Campo Viejo	12,00

De aguja

Mateus Rosé	12,00
Lambrusco	9,00

VINO BLANCO

Jarra de vino ¼ l	1,25
Jarra de vino ½ l	2,50
Vino de la Casa	8,00
Marqués de Cáceres Satinela	14,50
Paternina Verdejo (Rueda)	12,00
Villanueva (Albariño)	16,00

Txakoli Primo	12,00
Sidra Zapiain	7,00

Cava Anna de Codorniu Brut	19,00
Cava Codorniu Brut	14,00
Champán G.H. Mumm	32,00