

ZOLLOKO TABERNA

Una taberna libre de postureo. Una taberna sin pretensiones. Una taberna de postureo. Una taberna sin pretensiones.

MONTAÑA KM 0

La ensalada de la casa.	15
Cecina de ganado mayor km 0.	18
Jamón de bellota cortado a cuchillo.	19
Micuit de pato con su compota hecho en la taberna.	20
Espárragos bi saltsa.	15
Chuleton de nuestras vacas viejas.	55/kg.
Cachopo con patatas km 0. (400 gr.)	23
Magret de pato con su salsa	19

MAR KM 0

Anchoas de Santoña	20
Pulpo con spicy mayo	20
Carpaccio de gamba con mahonesa de siracha y aceite de arbequina	16
Begihaundi en su tinta	22
Merluza rellena de txangurro	21
Pescado del día	S/M

Pan 1€ / comensal.



POR ENCARGO (TAMBÉN PARA LLEVAR)

Alubias Eusko Label con sacramentos (min. 4 pax.) 27€ / persona.
Paella con bogavante. Mínimo 2 pax. S/M

*En este jatetxe o para llevar. Recogemos los pedidos de lunes a jueves (72 h. mínimas de antelación).

POSTRES

Recomendamos: Arroz con leche de nuestras vacas ¡Especialidad de la taberna!	6
Tarta horneada casera de queso	8
Al ríco heladito	5
Queso Idiazabal Olarrekoa de Zeberio	13



JATEKO, EDATEKO, OSPATZEKO

Celebraciones y eventos a puerta cerrada. Contacta con nosotros para organizar tu boda, comunión, fiesta de cumpleaños, aniversario...

zollokotabernaberria@gmail.com

PARA LLEVAR EN EL MOMENTO

Cachopo clásico. 23
Cachopo piquillo y queso azul. 23

Todos incluyen patatas fritas km 0. Ración recomendada para dos personas.

EDATEKO

BLANCOS

MURIEL BLANCO	15
Elziego, Rioja Alavesa, D.O. Rioja. 100% viura de más de 20 años. Jugoso, sabroso, floral; con gran carga de fruta fresca.	

ALBRET "EL ALBA" CHARDONNAY	18
Cadreita, D.O. Navarra. Blanco 100% chardonnay. Muy expresivo, sabroso, notas de lima, albaricoque, piña... crianza en lías de roble francés.	

VICARAL VERDEJO	12
Viñas situadas entre los ríos Duero y Adaja. Uvas de la variedad verdejo. Vendimia nocturna, 50% de uvas maceradas.	

PAZO CILLEIRO 2022	17
100% albariño. Oro pálido muy vivo, refrescante, muy placentero. Con notas cítricas y frutas blancas.	

TXAKOLI DONIENE	20
100% hondarrabi zuri, Viñedos de Torrezar, artatxuberri, basartetxuy ardanza. Despalillado y breve maceración en frío. Elaborado a partir de mosto flor.	

CAVA	
NADAL BRUT NATURE	28
Corpinnat 2016	
Aroma fresco con notas de fruta blanca y frutos secos. Excelente estructura y suave al paladar con notas de crianza.	

ROSADO	
ALBRET "ROCÍO" ROSAD	15
Cadreita, D.O. Navarra, 100% garnacha. Explosión de fruta roja, muy floral y elegante. Bodegas premium de Príncipe de Viana.	

TINTOS

PRELUDIO DE SEI SOLO	35
Roa y La Horra, Burgos, D.O. Ribera del Duero. Un proyecto de Bodegas Alto de Javier Zaccagnini, que en la actualidad continua su hijo. Viñedos viejos de tempranillo de bajo rendimiento, de altísima calidad, en La Horra.	
Muy elegante, con frescura, equilibrado, largo y redondo.	

ARENA Y CALIZA	28
Viñedos en Quintanilla de Arriba y Castrillo de Duero. Valladolid, en la Milla de Oro. Gran tinto, muy carnoso, fresco y con carácter.	

MUGA CRIANZA	30
Haro, Rioja Alta, D.O. Rioja. Ensamblaje de tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano.	
Vino brillante, muy carnoso, intenso, muy elegante, complejo y largo para ser un crianza.	

JESÚS MADRAZO N°IV	28
Cuzcurrita de Río Tirón, Rioja Alta, D.O. Rioja.	
Magistral embalaje de 5 variedades: tempranillo, garnacha, graciano, maturana y merlot.	

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2019	28
D.O. Rioja Tempranillo Graciano.	
Vino de color cereza muy encubierto, intenso, gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos y muy agradables.	