

ZOLLOKO TABERNA



MONTAÑA

La ensalada de la casa	17
Jamón de bellota cortado a cuchillo	21
Steak tartar con yema de huevo	19
Micuit de pato hecho en la taberna	21
Txistorra de buey en cama de patata	15
Chuletón de nuestras vacas viejas.	57/kg.
Cachopo de queso azul y piquillo	23
Magret de pato con cebolla confitada y su mermelada	21
Cochinillo confitado con jugo de carne	22



MAR

Ensalada de ventresca de atún rojo salvaje	24
Anchoas de Santoña	20
Pulpo con spicy mayo	22
Carpaccio de gamba con hilos de chili	17
Carpaccio de atún con su aceite rico y escamas de sal	17
Begihaundi en su tinta	22
Merluza en tempura rellena de marisco	23
Lomo de Bacalao al estilo de la taberna	22

Pan 1€ / comensal



POR ENCARGO (TAMBIÉN PARA LLEVAR)

Alubias Eusko Label con sacramentos (min. 4 pax.)

29€ / persona

*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 cremosa de queso casera	8
Helado artesano de mandarina	5
Queso Idiazabal Olarrekoa de Zeberio	15



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.**

BLANCOS

MURIEL BLANCO 16
Eltziego, 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 15
Viñas situadas entre los ríos Duero
y Adaja. Uvas de la variedad verdejo.
Vendimia nocturna, 50% de uvas
maceradas.

PAZO CILLEIRO 18
100% albariño. Oro pálido muy vivo,
refrescante, muy placentero. Con notas
cítricas y frutas blancas.

TXAKOLI GARKALDE 20
Garkalde (D.O. Bizkaiko Txakolina)
Vino blanco joven, fresco y equilibrado,
elaborado en el Valle de Txorierri.
De color amarillo pajizo con destellos
verdosos, destaca por sus intensos
aromas frutales, toques cítricos y un
final ligeramente amargo y mineral.
Un txakoli vibrante, perfecto para
acompañar pescados, mariscos y
conservas de la tierra.

CAVA

NADAL BRUT NATURE 28
Corpinnat
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 36
Roa y La Horra, Burgos, D.O. Ribera
del Duero. Un proyecto de Bodegas Aalto de
Javier Zaccagnini, que en la actualidad
continúa 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 29
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 31
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 29
Cuzcurrita de Río Tirón, Rioja Alta,
D.O. Rioja.
Magistral ensamblaje de 5 variedades:
tempranillo, garnacha, graciano,
maturana y merlot.

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 29
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.