

ZOLLOKO TABERNA

Una taberna libre de postureo · Una taberna libre de postureo · Una taberna libre de postureo

🌊 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.	61/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 jatatxe 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.