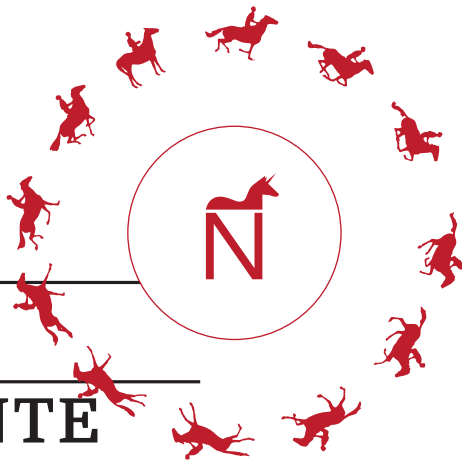


INVIERNO 2024


















MENÚ

RESTAURANTE









/ 01



/ ENTRANTES

- Lata de berberechos "Los Peperetes" 29€  
- Lata de mejillones "Los Peperetes" 24€  
- AGUR anchoas de autor 36€ 
- Nuestra ensaladilla rusa- ventresca de bonito, gamba y huevo 10€   
- Puerros a la parrilla hechos en casa 10€
- Cremosas croquetas de jamón 9€   
- Tosta de steak tartar de solomillo con yema pomada 17€  
- Sandwich de papada ibérica, setas, queso Morbier y yema curada 16€     
- Alcachofas con jamón 18€


/ PESCADOS

- Bacalao al pil-pil 18€ 
- Kokotxas de merluza al pil-pil 24€ 
- Merluza en tempura con mahonesa de berberechos 16€    















/ CARNES

- Pollo al ajillo 11€ 
- Falda de cordero 13€
- Entrecôte de vacuno mayor madurado a la parrilla 22€
- Carrillera al vino tinto 18€ 

/ GUARNICIONES

- Pimientos asados 5€
- Patatas fritas 3,50€ 
- Ensalada verde 3,50€
- Ración de pan 1,50€

/ POSTRES

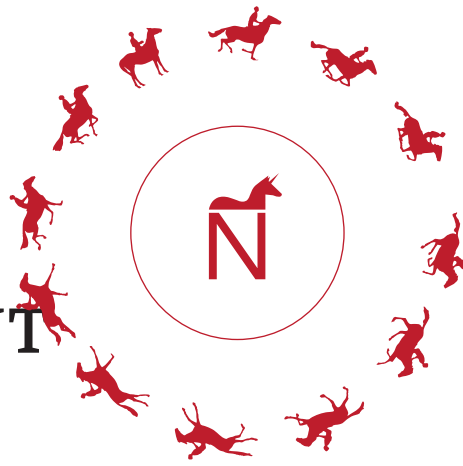
- Tarta de queso 7€   
- Natillas caseras 7€   
- Brownie de chocolate 7€    
- Torrija 8€   
- Tabla de quesos 18€ 

/ INFUSIONES & CAFÉS

- Infusión 1,70€
- Café solo 1,40€
- Café cortado 1,50€
- Café con leche 1,70€













WINTER 2024

RESTAURANT MENU









/ 01



/ STARTERS

- Cockles in tin can "Los Peperetes" 29€  
- Mussels in tin can "Los Peperetes" 24€  
- AGUR signature anchovies 36€ 
- Our potato salad - bonito belly, shrimp
and egg 10€   
- Home made grilled leeks 10€
- Ham croquettes 9€   
- Sirloin steak tartare with creamy
egg yolk toast 17€  
- Iberian jowl sándwich with mushrooms,
Morbier cheese and egg yolk 16€     
- Artichokes with Iberian Jamón 18€


/ FISH

- "Pil-pil" cod 18€ 
- "Pil-pil" hake kokotxas 24€ 
- Hake in tempura with cockle
mayonnaise 16€    















/ MEAT

- Garlic chicken 11€ 
- Lamb breast 13€
- Dry aged beef entrecôte 22€
- Pork cheeks in red wine 18€ 

/ SIDE DISHES

- Bell peppers 5€
- Chips 3,50€ 
- Green Salad 3,50€
- Bread 1,50€

/ DESSERTS

- Basque cheesecake 7€   
- Homemade custard 7€   
- Chocolate brownie 7€    
- French Toast 8€   
- Cheese selection 18€ 

/ INFUSIONS & COFFEES

- Infusion 1,70€
- Black espresso 1,40€
- Espresso "cortado" 1,50€
- Coffee with milk 1,70€