

# PINTXOS DE ALTA COCINA

1. Rulo de queso de cabra, jamón y bacon crujiente, cebolla caramelizada, miel y picadillo de cacahuètes.
2. "Ferrero Rocher" de morcilla de Burgos sobre nido de patatas paja, huevo frito y virutillas de jamón.
3. Tosta de queso Idiazabal, anchoas y pimientos del piquillo confitados.
4. Cazuelita de Delicias del Txoko con gulas y gambas al ajillo crujiente de jamón y huevo roto.
5. Berenjena rellena de carne de ternera, verduras y setas.
6. Montadito de rulo de queso de cabra, crujiente de jamón y bacon, cebolla caramelizada, piquillo confitado y salsa del fin del mundo.
7. Mollete de salmón ahumado, queso manchego curado, anchoas y pimientos del piquillo.
8. Tosta de morcilla de Burgos, cebolla caramelizada crujiente de jamón y beicon y piquillos confitados.
9. Salmorejo Cordobés con guarnición de jamón y huevo duro.
10. Tosta de salteado de delicias del Txoko con gulas y gambas al ajillo con virutillas de jamón crujientes.
11. Cazuelita de pimiento del piquillo relleno de merluza, setas y gambas, salsa vizcaína, y huevo deconstruido.
12. Pintxo de jamón ibérico con queso manchego curado.
13. Croquetas de la abuela de jamón ibérico sobre nido de patatas paja y huevo frito.
14. Pintxo de tortilla española..
15. Cojonudo navarrico de chorizo de matanza con crujientes de jamón y beicon, huevo, cebolla confitada, y piquillos.
16. Croquetas Negras de txipirones, gambas y setas, nido de patatas paja y huevo frito.
17. Pintxo de Bravas del Txoko.
18. Secreto Ibérico crujiente, relleno de queso manchego y jamón ibérico patatas rellena salsa brava.
19. Cazuelita de champis con huevo, jamón y delicias del Txoko con gulas y gambas al ajillo.

PRECIO DEL PINTXO

2,50 €.