

Brocheta de gamba y sepia 6,50
Prawns and cuttlefish brochette

Chopitos fritos 8,20
Fried baby squid

Huevas de sepia 8,50
Cuttlefish eggs

Salpicón de marisco 8,90
Seafood salad

Gambas al ajillo 11,40
Garlic prawns

Calamares plancha 10,90
Grilled squid

Rabas de calamar 10,90
Fried squid strip

Salteado de gambas y sepia 10,90
Sauteed of prawns and cuttlefish

Salteado de txipirones 9,50
Sauteed of squid

Berberechos al vapor 10,50
Steamed cockles

Sepia a la plancha 11,50
Grilled Cuttlefish

Pulpo a la gallega 14,50
Octopus Galician style

Zamburiñas 15,50
Scallops

Txipirones en su tinta 12,50
Baby squid in her ink

pinxos
A U R R E R A



Croquetas caseras jamón ibérico 8,20
Spanish ham croquettes

Txistorra con pimientos de padrón 8,50
Chistorra sausage with green peppers

Oreja a la plancha 7,80
Grilled pork ear

Pop corn de pollo 6,90
(taquitos de pollo frito con salsa tártara)
Pop corn chicken (chicken bites with tartar sausage)

Jamón ibérico de Bellota 22
Iberian Cured Ham

Huevos rotos con jamón 9,90
Scrambled eggs with cured ham

Huevos rotos con torreznos 9,90
crujientes y pimientos de padrón
Scrambled eggs with belly pork

Rabo de toro 11,40
Oxtail

Huevos fritos con patatas, 13,50
pimientos de padrón y lomo ibérico al ajillo
Eggs fried with chips, green peppers and iberian pork loin

Bacalao al pil pil 14,50
Cod pil pil style

Muslitos de codorniz al ajillo 12,90
Garlic quail thighs

Entrecot madurado 350 grs. (aprox) 18,00
con patatas y pimientos
Beef entrecote 350 grs. (aprox)

Solomillo de vaca madurada 19,90
Grilled beef sirloin steak

pinxos
A U R R E R A

