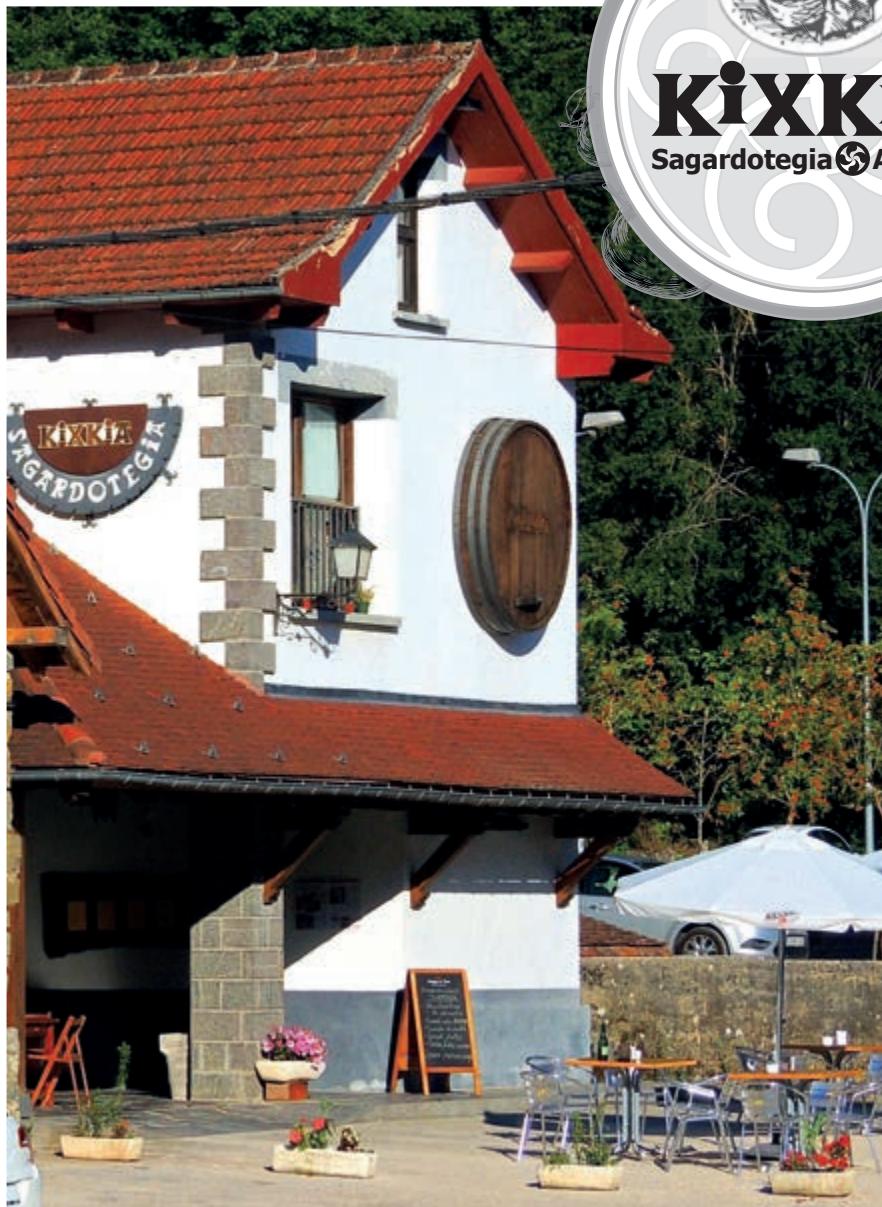


CARTA Y MENÚS



información alérgenos



646 387 407



@kixkiasidreria



info@kixkia.com



ENTRANTES

Ensalada mixta.....	10.90 €
Ensalada de tomate.....	9.50 €
Ensalada de queso Brie y pechuga de pollo con vinagreta de miel.....	15.50 €
Alcachofas a la plancha con papada ibérica	12.00 €
Revuelto de hongos	12.00 €
Paté de campaña receta antigua navarra	8.50 €
Choricicos a la sidra.....	8.90 €
Morcilla plancha a la pimienta de Espelette.....	8.50 €
Alubias de Tolosa con chorizo.....	9.50 €
Quiche de setas, queso y bacon con crema de calabaza.....	13.50 €
Jamón cebo campo ibérico 50%, Guijuelo.....	17.50 €
Mini-croquetas de jamón.....	7.00 €

CARNES, PESCADOS, OTROS

Tortilla de bacalao.....	11.50 €
Kokotxas de bacalao al píl-píl.....	17.00 €
Lomo de bacalao al pil-pil	17.00 €
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao en su pil-pil.....	12.00 €
Medallón de Salmón con salsa de piquillo.....	16.00 €
Merluza al estilo Orio	17.50 €
Brocheta de rape y langostinos.....	13.00 €
Parrillada de Zamburiñas.....	19.00 €
Pulpo a la brasa	19.00 €
Cogote de merluza para 2 comensales.....	35.00 €
Rape salvaje para 2 comensales.....	38.00 €
Rodaballo salvaje para 2 comensales.....	45.00 €
Besugo para 2 comensales (por encargo).....	el kilo a 58.00 €
Estofado tradicional de la casa	10.50 €
Entrecot a la parrilla	16.00 €
Costillas de cordero lechal.....	21.00 €
Cordero asado	21.00 €
Solomillo a la parrilla.....	19.50 €
Chuleton a la parrilla.....	el kilo a 45.00 €



Altramuza



Apio



Cacahuete



Cereales



Crustaceos



Frutos secos



Huevos



Lacteos



Molusco



Mostaza



Pescado



Sésamo



Soja



Sulfito

POSTRES CASEROS 5,00 €

Pastel vasco
Pantxineta de crema
Arroz con leche
Queso con membrillo y nueces
Cuajada natural o sabor a quemada
Cuajada de café

Tarta al whisky

Pudin de queso con salsa de nueces

Tejas de Tolosa con helado de yogur

Torrija caramelizada

Biscuit de nueces y ciruelas con chocolate

Tata de manzana

MENÚ KIXKIA

28,50€ I.V.A INCLUIDO

Limitación de reserva (10 comensales)

Salen los dos entrantes al centro:

Paté de campaña receta antigua navarra a la pimienta de Ezpelette 
Quiché de setas, queso y bacon con crema de calabaza 

Un segundo plato a elegir:

Merluza al estilo Orio 
Brocheta de rape y langostinos 
Estofado tradicional de chuletón
Entrecot con pimientos y patatas fritas
Cordero asado

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra.

MENÚ CHULETÓN

42€ I.V.A INCLUIDO

Choricicos a la sidra 
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao en su pil-pil 
Ensalada de lechuga y cebolla
Chuleton a la parrilla

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra.

MENÚ SIDRERÍA

45€ I.V.A INCLUIDO

Tortilla de bacalao 
Lomo de bacalao al pil-pil 
Chuleton a la parrilla
Postre:
Queso del Irati con membrillo y nueces o cuajada 

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra

MENÚ INFANTIL

11€ I.V.A INCLUIDO

Mini croquetas de jamón 
Hamburguesa Kixkia 
Pan, refresco, helado e IVA

Tinto Navarra

OCHOA Crianza, Tempranillo botella pequeña de 50 cl (Olite).....	8.50 €
VILLA DE SADA (Sada).....	9.50 €
EL PIANO Garnacha baja montaña (S.Martín de Unx) 12 meses de barrica.....	15.00 €
INURRIETA CUATROCIENTOS Crianza (Falces).....	16.00 €
MIMAO INURRIETA.....	17.00 €
OTAZU PREMIUM CUVEE Temp. Caber. Merlot (Otazu).....	19.00 €
EL CHAPARRAL criado en barrica, garnachas centenarias (Añorbe).....	19.00 €
PAGO DE CIRSUS Vendimia seleccionada 2018 (Vino de Pago).....	19.00 €
ALTOS DE INURRIETA Reserva (Falces)	23.00 €
LÚCULO ORIGEN, edición limitada 4.200 botellas 100% garnacha vieja.....	23.00 €
EL DUENDE Garnacha de montaña (S.Martín de Unx) 14 meses barrica.....	25.00 €
BALDORBA 2019 Viña centenaria de Artazu.....	28.50 €
ARÍNZANO LA CASONA 2015 Tempranillo 75% Merlot 25%.....	29.70 €

Tinto Rioja

MALPASTOR TEMPRANILLO, CRIANZA.....	16.00 €
PEÑA EL GATO Garnacha centenaria CON CRIANZA EN BARRICA....	19.00 €
PEÑA EL GATO Garnacha centenaria CON CRIANZA EN TINAJA.....	19.00 €
CUNE CRIANZA	19.00 €
BAIGORRI CRIANZA	19.50 €
LINDES DE REMELLURI (La bastida).....	22.00 €
BAIGORRI RESERVA	27.50 €

Tinto Ribera Del Duero

EL ILUSIONISTA Crianza (Nava de Roa).....	19.00 €
QUINTA DE TARSUS.....	21.00 €
LA PLANTA.....	22.50 €
PROTOS Crianza (Peñafiel).....	23.00 €
EMILIO MORO Crianza.....	29.00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS (Peñafiel).....	39.00 €

Blancos Navarra

ORCHIDEA Sauvignon Blanc (Inurrieta Falces)	10.50 €
FINCA LASIERPE Chardonnay (Cintrúenigo).....	11.00 €
CASTILLO DE MONJARDIN (Villamayor de Monjardín).....	12.00 €

Rosados Navarra

AROA LARROSA (Lacar, Tierra Estella).....	9.50 €
ZALDIKO.....	9.50 €

Otras Denominaciones

LAS MARGAS 100% GARNACHA (D.O CARIÑENA).....	16.00 €
HIKA TXAKOLINA ROSÉ(G. TX).....	16.00 €
HABLA DEL SILENCIO (VTE) Syrah, Cabernet y Tempranillo.....	23.00 €
PARAJE SINGULAR VOLCÁNICO, (D.O.P) Almagro	
SYRAH.....	18.00 €
PETIT VERDOT.....	18.00 €