



BAR LA ESPIGA



BAR LA ESPIGA  
[www.barlaespiga.com](http://www.barlaespiga.com)



## de toda la vida . Betikoa

Fritos de La Espiga. La Espigako frijituak.	10,00
Panaché de verduras. Barazki panaxea.	11,50
Ensalada mixta. Entsalada nahasia.	9,00
Jamon Ibérico D.O. Los Pedroches	
Iberiar urdaiazpikoa Extremadurako Jatorri-Deiturakoa.	23,00
Lomo Ibérico. Iberiar solomoa.	20,00
Ensaladilla rusa. Entsaladilla errusiarra.	8,00
Espárragos navarros. Nafarroako zainzuriak	12,50
Ensalada de queso de cabra. Ahuntz gazta entsalada.	11,50
Antxoas en salazón. Salazon antxoak	13,00
Antxoas Getaria. Getaria antxoak.	10,50
Antxoas Sanlúcar. Sanlucar antxoak.	10,50
Antxoas fritas. Antxoa frijituak.	11,00
Merluza rebozada. Legatz arrautzaztatua.	17,00
Gulas estrelladas. Gula puskatuak.	13,50
Morros de ternera. Txahal muturra.	11,50
Albondigas de la amatxo. Amatzoren haragi-bolak.	11,50
Carpaccio de solomillo. Xolomo carpaccioa.	17,00
Callos a la madrileña. Madril erara tripakiak.	11,50
Txistorra Especial de Arbizu. Arbizuko txistorra berezia.	8,50
Ensalada de ventresca. Mendrezka entsalada.	17,50
Sopa de pescado y marisco. Arrain eta marisko sopa.	10,00
Ensalada del pais. Herriko entsalada.	12,50
Revuelto de hongos. Onddoak nahaskian.	13,00
Carpaccio de rape. Zapo carpaccioa.	18,50



## de toda la vida . Betikoa

La Espiga´s fried food. Fritures de La Espiga	10,00
Mixed vegetables. Panaché de légumes	11,50
Mixed salad. Salade mixte	9,00
“D.O. Dehesa de Extremadura” cured iberian jam. Jambon Ibérique	23,00
Iberian loin. Filet de porc Ibérique	20,00
Russian salad. Salade russe	8,00
Asparagus of Navarra. Asperges of Navarra	12,50
Goat´s cheese salad. Salade de Fromage de chevré	11,50
Canned anchovies. Anchois en conserve	13,00
Getarian anchovies. Anchios de Getaria	10,50
Sanlucar anchovies. Anchois de Sanlucar	10,50
Fried anchovies. Anchois frits	13,00
Fried hake. Merluche frite	17,00
Fried “gulas”. Gulas “fausses pibales” frites	13,50
Veal snout. Museau de veau	11,50
Traditional meatballs. Boulettes de viande	11,50
Sirloin Carpaccio. Carpaccio de filet	17,00
Madrid style tripes. Tripes à la sauce	11,50
Chistorra of Arbizu. Chistorra de Arbizu	8,50
Tuna salad. Salade du thon	17,50
Fish and shellfish soup.	10,00
Country salad. Salade de pays	12,50
Scrambelled eggs fungus. Brouillé de champignon	13,00
Monkfish Carpaccio. Carpaccio du lotte	18,50



BAR LA ESPIGA

## y ademá... · eta gainera...

Arroz con almejas. Arroza txirlekin.	17,00
Tronco de merluza a la plancha. Legatz gerrialdea plantxan.	18,50
Bakalao confitado con pil pil y panaderas. Bakailao konfitatua pil-pilean.	18,50
Txipirones en su tinta. Txipiroiak bere tintan.	16,00
Almejas a la marinera. Txirlak marinel-erara.	20,00
Almejas a la plancha. Txirlak plantxan.	20,00
Rape a la plancha o rebozado. Xapoa plantxan edo arrautzaztatua.	22,00
Cogote de Merluza (2 pax.). Legatz-kokotea (2 pertsona).	40,00
Solomillo con ragout de hongos. Azpizuna onddo-ragoutarekin.	21,50
Cochinillo de Segovia asado. Segoviako txerrikume errea.	20,50
Lechazo de Aranda asado. Arandako esneko arkumea errea.	20,50
Entrecot gallego con patatas. Galiziar entrekota patatekin.	18,50
Cola de merluza con almejas. Legatz-enborra tzirlekin	43,00

### POSTRES POSTREAK

Mamia casera. Etxeko mamia	4,50
Canutillos Joxepa (con crema). Joxeparen tututxoak (kremarekin).	6,50
Tarta de queso. Gazta tarta.	6,50
Tarta de chocolate. Txokolate tarta.	6,50
Tejas y cigarrillos. Teilak eta zigarriloak.	6,00
Kutxus de Igeldo. Igeldoko Kutxuak.	6,00
Surtido de helado. Era askotako lizoki	6,00
Queso de Idiazabal. Idiazabalgo gazta	8,50
Panchineta Pantxineta	7,00



BAR LA ESPIGA

## y ademas... · eta gainera...

Rice with clams. Riz avec palourdes	17,00
Grilled hake trunk. Tronc de merluche grillée	18,50
Cod confited in pil-pilled sauce. Morue confite au pil-pil avec des frites	18,50
Squids in ink sauce. Calamars a l'encre	16,00
Clams "a la marinera". Palourdes dans sa sauce verte	20,00
Grilled clams. Palourdes grillée	20,00
Grilled or battered monkfish. Lotte grillée ou panée	22,00
Hake neck. Merlu du cou	40,00
Sirloin with mushroom ragout. Entrecôte au ragout de champignons	21,50
Roast Segovia suckling pig. Cochon de lait de Segovia rôti	20,50
Aranda lamb. Agnelet d'Aranda	20,50
Entrecôte with potatoes. Entrecôte avec des frites	18,50
Hake tail with clams. Queue de merlu avec palourdes	43,00

### DESSERTS LES DESSERTS

Homemade curd. Lait caillé de la maison	4,50
Joxepa biscuits with cream. Biscuits Joxepa à la crème	6,50
Cheesecake. Gâteau au fromage	6,50
Chocolate cake. Gâteau au chocolat	6,50
Tiles and cigarettes (biscuits). Tuiles et cigarettes (biscuits basques)	6,00
Kutxus from Igeldo. Kutxus d'Igeldo	6,00
Miscellaneous ice-creams. Glaces variées	6,00
Idiazabal ewe cheese. Fromage d'Idiazabal	8,50
Panchineta. Panchineta	7,00

