



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.  
Panaché de verduras. Barazki panacea.  
Ensalada mixta. Entsalada nahasia.  
Jamon Ibérico D.O. Los Pedroches  
Iberiar urdaiazpikoa Extremadurako Jatorri-Deiturakoa.  
Lomo Ibérico. Iberiar solomoa.  
Ensaladilla rusa. Entsaladilla errusiarra.  
Espárragos navarros. Nafarroako zainzuriak  
Ensalada de queso de cabra. Ahuntz gazta entsalada.  
Antxoas en salazón. Salazon antxoak  
Antxoas Getaria. Getaria antxoak.  
Antxoas Sanlúcar. Sanlucar antxoak.  
Antxoas fritas. Antxoa frijituak.  
Merluza rebozada. Legatz arrautzaztua.  
Gulas estrelladas. Gula puskatuak.  
Morros de ternera. Txahal muturra.  
Albondigas de la amatxo. Amatxoren haragi-bolak.  
Carpaccio de solomillo. Xolomo carpaccio.  
Callos a la madrileña. Madril erara tripakiak.  
Txistorra Especial de Arbizu. Arbizuko txistorra berezia.  
Ensalada de ventresca. Mendrezka entsalada.  
Sopa de pescado y marisco. Arrain eta marisko sopa.  
Ensalada del pais. Herriko entsalada.  
Revuelto de hongos. Onddoak nahaskian.  
Carpaccio de rape. Zapo carpaccio.



BAR LA ESPIGA



# de toda la vida . Betikoa

La Espiga's fried food. *Fritures de La Espiga*

Mixed vegetables. *Panaché de légumes*

Mixed salad. *Salade mixte*

"D.O. Dehesa de Extremadura" cured iberian jam.

*Jambon Ibérique*

Iberian loin. *Filet de porc Ibérique*

Russian salad. *Salade russe*

Asparagus of Navarra. *Asperges of Navarra*

Goat's cheese salad. *Salade de Fromage de chevré*

Canned anchovies. *Anchois en conserve*

Getarian anchovies. *Anchios de Getaria*

Sanlucar anchovies. *Anchois de Sanlucar*

Fried anchovies. *Anchois frits*

Fried hake. *Merluche frite*

Fried "gulas". *Gulas "fausses pibales" frites*

Veal snout. *Museau de veau*

Traditional meatballs. *Boulettes de viande*

Sirloin Carpaccio. *Carpaccio de filet*

Madrid style tripe. *Tripes à la sauce*

Chistorra of Arbizu. *Chistorra de Arbizu*

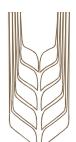
Tuna salad. *Salade du thon*

Fish and shellfish soup.

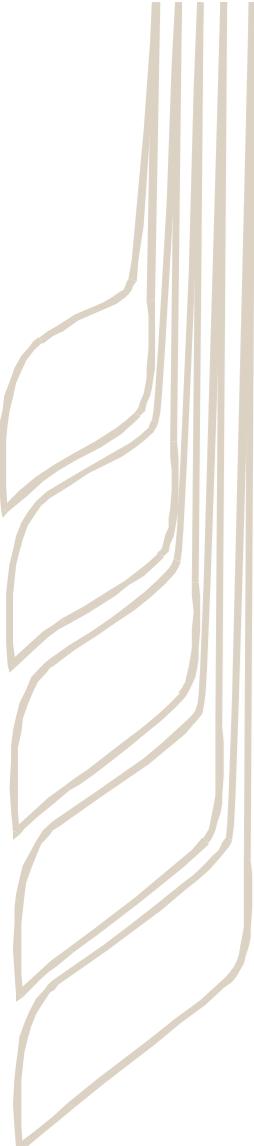
Country salad. *Salade de pays*

Scrambled eggs fungus. *Brouillé de champignon*

Monkfish Carpaccio. *Carpaccio du lotte*



BAR LA ESPIGA



# y ademas... · eta gainera...

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

## POSTRES POSTREAK

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



BAR LA ESPIGA



## y ademas... · eta gainera...

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

### DESSERTS      LES DESSERTS

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



BAR LA ESPIGA