EL

TOLOÑO

DESDE **1995** TIK

ALTA COCINA EN MINIATURA

—VITORIA-GASTEIZ—

Pintxos especiales

PINTXO BEREZIAK · SPECIAL PINTXOS (NIBBLES)

Irlandés de perretxikos **3,60 €**

Huevo a baja temperatura, perretxikos y su crema
Arrautza tenperatura txikian, perretxikoak euren kremarekin
Low temperature poached egg with creamy St. George's mushrooms

Bacalao gratinado **3,90 €**

Bacalao desmigado, cebolla pochada, manzanilla,
salsa holandesa, salsa bechamel y queso rallado

Bakailao izpitua, tipula erregosita, manzanila,
holandar saltsa, bexamela eta gazta birrindua

Shredded cod, poached onion, manzanilla sherry,
hollandaise sauce, béchamel sauce and grated cheese

Pulpo & chips **3,90 €**

Pulpo cocido, patata alavesa y salsa ali-oli
Olagarro egosia, arabar patata eta ali-oli saltsa
Cooked octopus and Alava potato with ali-oli garlic sauce

Txangurro **3,60 €**

Centollo desmigado, cebolla pochada, tomate, vino blanco y crema de coliflor
Txangurru papurtua, tipula erregosia, tomatea, ardo zuria eta azalore-krema
Shredded spider crab, poached onion, tomato, white wine & cauliflower cream

Escalope de foie a la plancha **3,90 €**

Foie plantxan
Grilled foie gras

Ravioli de foie **3,90 €**

Ravioli con salsa de foie
Ravioli foie-saltsarekin
Ravioli with foie gras sauce

Risotto de hongo **3,60 €**

Arroz, cebolla pochada, hongos
Arroza, tipula erregosia eta onddoak
Rice, poached onion and wild mushrooms

Txipirón a la plancha **3,90 €**

Txipirón a la plancha con cebollita roja
Txipiroi plantxan tipula gorriarekin
Grilled baby squid with red onion

Morcilla de las Landas a la plancha **3,90 €**

Landetako odolkia plantxan
Grilled Landes black pudding

Callos tradicionales **3,90 €**
Callos y morros
Tripakiak eta muturrak
Tripe and snout

Tosta de vieira **3,90 €**
Vieira a la plancha, cebolla pochada, manzanilla, tomate y salsa holandesa
Bieira plantxan, tipula erregosia, manzanila, tomatea eta saltsa holandarra
Grilled sea-scallop, poached onion, manzanilla sherry, tomato & hollandaise sauce

Huevo trufado **3,60 €**
Huevo a baja temperatura y trufa
Arraultza tenperatura hotzean eta boilurra
Low temperature poached egg with truffle

Bacalao confitado, piparrada y pil pil **3,90 €**
Bakailao melatua piperrada fin eta bere pil-pilarekin
Cod confit with red pepper ragout and hot garlic-pepper sauce

Secreto ibérico en su jugo **3,90 €**
Txerri sekretu iberikoa bere saltsan
Juicy Iberian pork fillet

Cazuelita de pochas **3,90 €**
Potxa kazolatxoa
Fresh haricot beans

! Carrillera ibérica **3,90 €**
Masail iberikoa
Cheek of Iberian pork

Pintxos de temporada

Consultar disponibilidad

DENBORALDIKO PINTXOAK · SEASONAL PINTXOS (NIBBLES)

Milhojas de habitas sobre pisto de verdel **3,60 €**
Baba hostopila berdel-pistoaren gainean
Baby broad bean millefeuille on a mackerel ratatouille

Ensaladilla rusa con picos de Jerez **3,00 €**
Gure entsaladila errusiarra Jerezeko pikoekin
Our russian salad with Xerez bread sticks

! Tosta de bogavante **4,50 €**
Bogavante, ali-oli
Abakandoa, ali-oli saltsa
Lobster, ali-oli garlic sauce

Pintxos fríos de barra

PINTXO HOTZAK · COLD PINTXOS (NIBBLES)

Peperoncini **2,00 €**

Pimiento enano italiano relleno de alcaparra,
atún y aceituna. Sabroso y ligeramente picante

Italiako piper txiki kaparrondoekin, atunarekin eta olibekin betea.
Goxo-goxoa eta zapore min txikia duela

Italian bell pepper stuffed with capers, tuna and olives.
Delicious and slightly spicy

Bonito con mahonesa y anchoa del Cantábrico **2,00 €**

Hegaluzea maionesarekin eta Kantauriar antxoarekin.
White tuna with mayonnaise and Cantabrian anchovy fillet

Chatka **2,00 €**

Chatka, huevo duro y mahonesa.
Chatka, arrautza gogortua eta maionesa.
King crab, hard-boiled egg and mayonnaise.

Salmón **2,00 €**

Salmón ahumado, huevo duro y mahonesa
Izokin ketua, arrautza gogortua eta maionesa
Smoked salmon, hard-boiled egg and mayonnaise

Marinado de anchoas **2,00 €**

Anchoa, boquerón, aguacate y vinagreta de pimientos
Antxoa, bokarta, ahuakate eta piperren ozpin-olioa
Anchovy fillet, fresh anchovy and avocado with pepper vinaigrette

Tomate seco, queso de cabra, nuez, membrillo y mermelada de naranja amarga **2,00 €**

Tomate lehorra, ahuntz-gazta, intxaurra, irasagarra
eta laranja mikatzen marmelada

Sun-dried tomato, goat's cheese, walnut and quince jelly
with bitter orange marmalade

Bacalao ahumado **2,00 €**

Bacalao ahumado, patata panadera, pimiento rojo y verde
Bakailao ketua, panadera patatak, piper gorri eta berdea
Smoked cod and sliced potato with red and green peppers

Ensalada de puerro **2,00 €**

Lakoia, porrua...
Pork shoulder ham, leek...

Tomate seco, queso Idiazabal y puré de aceituna negra **2,00 €**

Tomate lehorra, Idiazabal gazta eta oliba beltzen purea
Sun-dried tomato, Idiazabal cheese and black olive paste

Gasteiz **2,00 €**

Jamón ibérico, huevo duro, bonito, mahonesa, pimiento rojo y verde

Iberiar urdaiazpikoa, arrautza gogortua, hegaluzea, maionesa, piper gorri eta berdea

Iberian ham, hard-boiled egg, white tuna and mayonnaise with red and green peppers

Pisto con ventresca, boquerón y vinagreta con cebollita y pimiento rojo **2,00 €**

Mendrezka, bokarta eta tipula eta piper gorri olio-ozpineko pistoa

Ratatouille with tuna belly, fresh anchovy and spring onion vinaigrette with red peppers

! Gilda **1,80 €**

Anchoa, piparrita de Ibarra y aceituna
Antxoa, Ibarrako pipar txikia eta oliba
Anchovy fillet, Ibarra green pepper and olive

Boquerón **1,80 €**

Boquerón, cebolleta y aceituna
Bokarta, tipula eta oliba
Fresh anchovy, pickled onion and olive

Taco de Bonito **2,00 €**

Bonito, cebolleta fresca y piparrita de Ibarra
Hegaluzea, tipul freskoa, Ibarrako pipar txikia
White tuna, fresh spring onion and Ibarra green pepper

¡Nuestra tortilla de patata! **2,00 €**

Gure patata-arrautzopila!
Our potato omelette!

...y muchos más!

Bocadillitos **2,20 €**

OGITARTEKOAK · MINI BAGUETTE SANDWICHES

Pikoteo

MOKADUKA JATEKO · DISHES TO SHARE

Ventresca con piparrita vasca **13,00 €**
Bentreska euskal pipartxuarekin
Tuna belly with Basque green pepper

Lomo de bellota Joselito **16,00 €**
Joselito ezkur solomoa
Joselito acorn-fed cured pork loin

Salchichón de bellota Joselito **10,00 €**
Joselito ezkur saltxitxoia
Joselito acorn-fed cured sausage

Boquerones de Amama Carmen **9,50 €**
Amama Carmenen bokartak
Amama Carmen fresh anchovies

Croquetas de jamón (sin gluten) **8,00 €**
Glutenik gabeko urdaiazpiko kroketak
Gluten-free ham croquettes

Anchoas San Filippo **14,00 €**
San Filippo antxoak
San Filippo anchovy fillets

Tacos de salmón salvaje **15,00 €**
Izokin puskak
Mini-fillets of wild salmon

Paleta ibérica con aceite y tomate **17,00 €**
Beso ondu iberikoa olio eta tomatearekin
Cured Iberian pork shoulder with olive oil and tomato

Queso D.O. Idiazabal **10,00 €**
J.I. Idiazabal gazta
D.O. Idiazabal cheese

Tabla de quesos **14,00€**
Gazta-taula
Cheese board

¡Consulta nuestros postres!

Kontsulta itzazu gure postreak
Check out our desserts

La SARTÉN de EL TOLOÑO

DESDE 1995 TIK

Cocina en miniatura... Y mucho más

Aprende a elaborar nuestros pintxos en **La Sartén del Toloño**. Sigue nuestra página en facebook, y estarás al tanto de estos y otros talleres: catas de aceite, gin-tonics...

Si planeas una reunión de trabajo o vas a recibir a un cliente, infórmate sobre nuestro servicio de *catering* a empresas y eventos personalizados: almuerzos de pintxos, menús concertados, fiestas, cumpleaños y celebraciones familiares... También disponemos de un espacio dedicado con capacidad para ochenta comensales, proyector de vídeo con pantalla —perfecto para tus reuniones privadas— e incluso DJ, para que a tus momentos especiales no les falte nada.

Y, si deseas llevarte a casa un trocito de nuestra despensa, visita nuestra tienda especializada **Toloño Selección** en Paseo de los Arquillos 8. Toloño: Hostelería a tu medida.

EL

COLMADO

DEL TOLOÑO

VITORIA GASTEIZ green capital

EUSKADI gastronomika

la guía MICHELIN 2018

MICHELIN La mejor forma de avanzar

BEST PINTXOS & GASTRO EUSKADI NAVARRA

Pintxos 2019 Euskadi - Navarra

Guía · Gida · Guide · Gîde

Horario de cocina

De lunes a domingo de 13:00 a 15:30 h.
y de 20:00 a 23:00 h.