

# CAFETERÍA HK10

## PARA COMPARTIR

- \* **Pimientos tipo padrón** 8,80  
pimientitos verdes fritos *vegano*
- \* **Ensaladilla Rusa** 9   
casera con lascas de ventresca de atún *vegano*
- \* **Langostinos crujientes** 11  
con mahonesa de soja
- \* **Calamares fritos** 13  
con mahonesa de ajos confitados
- \* **Croquetas (6 uds)** 1,7/10  
caseras, de jamón ibérico
- \* **Patatas tres salsas** 8  
brava, ali-oli y mojo picón *vegano*
- \* **Tabla de paleta ibérica** 22  
D.O. Guijuelo
- \* **Tabla de ibéricos** 20  
jamón, chorizo y salchichón D.O. Guijuelo
- \* **Albóndigas en tomate** 13   
las famosas albóndigas de Ido
- \* **Pimientos rellenos** 12   
pimientos rellenos de bacalao
- \* **Huevos rotos** 15,50  
con jamón ibérico y patatas fritas
- \* **Queso Idiazabal** 12  
de la explotación ganadera Adarrazpi de Urnieta

## ENSALADAS

- \* **Templada de queso de cabra** 14  
con frutos rojos, maíz, cherrys, nueces y pasas
- \* **César de pollo** 14  
dos opciones: pollo a baja temperatura o crujiente, con queso Idiazabal, tomates cherry, picatostes y salsa Cesar
- \* **Templada de bacalao confitado** 16  
con pimientos del piquillo y cebolla caramelizada
- \* **Ensalada de pasta** 14   
con maíz, cherrys, cebolla en 2 texturas, queso, jamón cocido y salsa rosa

## ENTRE PAN

- \* **Hamburguesa de ternera** 13,5  
hamburguesa premium Goya con lechuga, tomate, queso, beicon, huevo frito y patatas fritas caseras
- \* **Hamburguesa vegetariana** 12 *vegetariano*  
con lechuga, tomate, guacamole y patatas fritas caseras
- \* **Sándwich club** 11  
pechuga de pollo, jamón cocido, bacon, queso, lechuga, tomate, mahonesa y patatas fritas caseras
- \* **Bocata de calamares** 10   
calamares fritos, salsa kimchi y mahonesa, entre pan crujiente
- \* **Bocata de rosbif de ternera** 10   
con queso fundido salsa tártara y juliana de lechuga

## POSTRES

- \* **Flan** con helado de vainilla 5
- \* **Tarta de zanahoria** 6
- \* **Tarta de queso al horno** 6,5  
con culis de fresa
- \* **Mamia** 5

## NUESTRAS ESPECIALIDADES

- \* **Bacalao al horno** 19,50   
sobre piperrada de verduras asadas
- \* **Merluza rebozada** 17  
con mahonesa de ajo y pimientos tipo Padrón
- \* **Sepia al ajillo** 18  
con papas y mojo picón
- \* **Pollo HK10** 18   
pechuga de pollo cocinada a baja temperatura sobre arroz salteado de verduras de temporada y salsa de soja
- \* **Abanico de cerdo ibérico DO Guijuelo** 18   
con cebolla caramelizada y pimientos tipo Padrón
- \* **Chuletillas de cordero a la plancha** 20  
con piquillos y patatas Ó con ensalada verde
- \* **Carrilleras de ternera** 21   
guisadas a baja temperatura con crema de patata

- \* **Brownie de chocolate** 6,5   
con helado de pistacho
- \* **Tarta fina de manzana** 6,5  
con helado de mango
- \* **Torrija caramelizada** 6,5  
con helado de avellana

10% IVA INCLUIDO  

# BEBIDAS HK10

## CERVEZAS

### CERVEZAS LOCALES "Basqueland"

- \* Santa Clara (Lager) 33cl 3,5
- \* ESB (tostada) 33cl 4
- \* Imparable 33cl 4,5
- \* Zumo lata (India Pale Ale) 44cl, 7

### CERVEZAS INDUSTRIALES

- \* Estrella Galicia 33cl 3
- \* Estrella Galicia sin gluten 25cl 2,2
- \* Alhambra 33cl 4
- \* Corona 33cl 4
- \* Mahou Tostada Dunkel 33cl 4,5
- \* Mahou Tostada 0,0 33cl 4

## TINTOS

### JOVEN RIOJA ALAVESA

- \* Luis Cañas 2,2 / 13

### CRIANZA RIOJA

- \* Ondarre 7 Parcelas 2,7 / 16
- \* Azpilicueta 3,3 / 19

### RESERVA RIOJA

- \* Marqués de Riscal 27

### RIBERA DEL DUERO

- \* Finca Engalia 2,9 / 17

### EXTREMADURA

- \* Habla de la Tierra (4 meses en barrica) 2,9 / 17

## BLANCOS

### ITALIA

- \* Moscato 2 / 12,5

### VERDEJO

- \* Polígono 10 2,6 / 15

### CHARDONNAY

- \* Idrias 2,8 / 16

### BLANCO RIOJA

- \* Añares 2,10/12

### ALBARIÑO

- \* Vionta 23

### GODELLO

- \* Acios da Raia 15

### GETARIAKO TXAKOLINA

- \* Akarregi Txiki 2,3 / 14,4

## ROSADOS

### NAVARRA

- \* Navascal 1,6 / 11

### PORTUGAL

- \* Mateus Rosé 2 / 12,5

### ITALIA

- \* Lambrusco 11

## SAGARDOA

- \* Altuna 1,1 / 5

- \* Oyarbide 1,1 / 5

## CHAMPAGNE Y CAVAS

- \* Mistinguet 2,8 / 16

- \* Mumm Cordon Rouge Brut 49

10% IVA INCLUIDO

