

PARA PICAR Y LLEVAR

Croquetas Caseras 10€

Patatas Bravas 7€

Natxos 11'50€

Zamburiñas 17€

Pulpo a la Gallega 21€

Guindillas en Tempura 7'90€

Ensaladilla Rusa 8€

Tigres Picantes 9€

Plato de Jamón 15€

Tabla de Quesos 15€

PARA COMER, CENAR Y LLEVAR

**Costilla a baja
Temperatura con Patatas** 15€

Callos y Morros 14€

Manitas a la Bizkaina 14€

Begihaundi en su Tinta 18€

**Cordero para dos con
con Patatas y Ensalada** 22€/Pax.

**Cochinillo a baja
Temperatura** 21€/Pax.

**Carrillera Ibérica
al Vino Tinto** 15€/Pax.

HAMBURGUESAS

Burger PadelGoxo 11€
Lechuga, tomate, cebolla
caramelizada, queso y huevo

Burger Cheddarboom 10€
Tomate, cebolla caramelizada bañada
en queso Cheddar con bites de Jamón

ENSALADAS

Ensalada de Burrata 11€
Con tomate de Caserío y
vinagreta de nueces.

Ensalada César 10€
Con virutas de Parmesano.

Ensalada Templada 10€
De setas y hongos con vinagreta
de frutos rojos.

BOCADILLOS

**Vegetal de Pollo
crujiente con Alioli** 9€
Lechuga, tomate, huevo cocido
queso, pollo crujiente
y alioli casero

Serranito 9€
Jamón ibérico con pimientos
verdes asados y queso brie
fundido.

NUESTRA BODEGA

TINTOS

Izadi Crianza D.O. Rioja

Monovarietal de uva Tempranillo. Viñedos en vaso de 45 años de edad, situados entre Rioja Alavesa y Rioja Alta. Color rojo picota, en nariz aromas de fruta roja y negra, toques verbales y notas de caramelo.

19,00€

Matsu El Pícaro D.O. Toro

Monovarietal de uva Tinta de Toro (Tempranillo). Fermentación maloláctica en barricas de roble francés durante 3 meses. Color amarillado, que refleja su juventud. En nariz aromas de mora y frambuesa, acompañadas de notas de gominas, con un toque de regañiz.

18,00€

Finca Cienvacas D.O. Rioja

Monovarietal de uva Tempranillo. Vino joven con auténtico carácter. Viñas situadas en altura, en el corazón de Rioja Alta, envejecido sin adición de madera, se abre en abundancia de fruta, con cálidas notas de fruta confitada y uvas maceradas. La estructura suave y carnosa, con sabores a violetas y frutas negras y taninos bien integrados, es deliciosamente jugosa.

15,00€

Bardos D.O. Ribera Duero

Monovarietal de tempranillo de viñedos de baja producción a 900 m de altitud, situados en la zona entre Burgos y Soria. Fermentación en barrica de roble francés durante 12 meses. Color rojo picota muy vivo con notas moradas y capa alta. Nariz muy fresca, con notas frutales y toques espaciados de fondo.

19,00€

BLANCOS

Magalarte Txakoli Zamudio

Elaborado con uva Hondarribi Zuri en este mismo municipio Zamudio. De carácter frutal y un final largo y duradero.

16,00€

Cuatro Rayas Verdejo

Monovarietal de uva verdejo. Viñas situadas en la provincia de Valladolid procedentes de 4 localidades cercanas. Potente, con notas a frutas blancas e hinojo y un paso por boca fresco, equilibrado y goloso.

14,00€

Cruceiro Godello Ribera Sacra

Monovarietal de uva Modelo. Las viñas situadas en la subzona de Amandi en Sober, en la ribera Del Río Sil. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos de juventud, en nariz intensidad aromática alta, con notas de fruta de pepita, manzana y albaricoque. Ligero olor a flores melíferas.

18,00€

Enate Chardonnay Somontano

Monovarietal de uva Chardonnay. Viñas situadas en Salas Altas (Huesca), situadas a unos 600 m. De altitud, sobre suelos calizos poco fértiles. En nariz, aromas frutales a manzanas verdes y melocotones, con un toque de piña madura. Textura suave y cremosa que invita al siguiente sorbo.

19,00€

CAVAS, MOSCATO, FRIZZANTE

Cava Rimarts Brut D.O. Cava

Mezcla de tres variedades tradicionales, Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Crianza de 18 meses. Color amarillo brillante ahumado. Burbuja mediana elegante y persistente. Aroma potente, fresco, florales, herbáceos.

22,00€

Cava Rimarts Martínez Rosé D.O. Cava

Mezcla de dos variedades Pinot Noir y Garnacha. Crianza de 15 meses. Color rosa pálido, con reflejos azulados y ligeramente plateados. Burbuja fina y persistente con un desprendimiento elegante. Aromáticamente muy goloso con recuerdos a fruta roja de bosque, a grosella confitada.

25,00€

Amat D.O. Cava

Varietal Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Gustoso, fresco y correcta acidez. Ideal para acompañar todo tipo de entrantes, pescado o carne. Excelente como aperitivo.

18,00€

Frizzante

14,00€

Moscato

15,00€

PADELGOXO
Jatetxea



📍 Pol. Torrelarragoiti P6 - B4,
48.170 Zamudio (Bizkaia)

✉ cafeteria@padelbizkaia.com

☎ Tfno. reservas :628 988 465

📷 🎵 📺 📞
www.padelbizkaia.com

CARTA

“Damos calidad a tu tiempo de ocio”