

M!O

basque urban food

CARTA DE PICOTEO

Exclusivamente disponible para servicio de barra

Jamón ibérico de bellota con pan
de cristal y tomate rallado **22,50 €**

Cecina de buey con emulsión de su grasa ahumada
con pan de cristal **24 €**

La Lata del Cantábrico. Antxoas seleccionadas, pan de
mantequilla ahumada y queso Stilton **17,00 €**

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Ración **14,00 €** · ½ ración **6,90 €**

Calamares con alioli
Ración **12,00 €** · ½ ración **7,50 €**

Degustación de tacos de larga cocción:
Dos de vaca guisada y dos de pulled pork, guacamole
casero, jalapeños y brotes de cilantro **18 €**

Zamburiñas doradas a la plancha con refrito
aromático (6 uds.) **24 €**

Patatas bravas de la casa **9,00 €**

Explosión de corral **3,00 € / unidad**

La carta de picoteo está disponible en
horarios de comidas y cenas, se
prioriza la carta principal, pudiendo
interrumpirse el servicio de esta carta.

M!O

basque urban food

TAPAS MENU

Available exclusively for bar service

Acorn-fed Iberian ham with glass bread and grated tomato **22,50 €**

Ox cecina with a smoked beef fat emulsion and crystal bread **24 €**

The Cantabrian tin. Premium Cantabrian anchovies, smoked butter bread, and Stilton cheese **17,00 €**

Creamy Iberian ham croquettes
Serving **14,00 €** · ½ serving **6,90 €**

Fried calamari with aioli
Serving **12,00 €** · ½ serving **7,50 €**

Selection of slow-cooked tacos:
Two braised beef and two pulled pork, served with homemade guacamole, jalapeños, and cilantro sprouts **18 €**

Pan-grilled queen scallops with aromatic sautéed garlic and olive oil dressing **24 €**

House-style patatas bravas **9,00 €**

Barnyard explosion (potato skin filled with poached egg, smoked bacon and crunchy bacon)
3,00 € / unit

The tapas menu is available during lunch and dinner service. Priority is given to the main menu, and service of this menu may be temporarily suspended.