



De la Tierra

Ensaladilla Rusa.	5,50 €
Puntas de espárragos aliñados.	8,40 €
Ensalada César Apolo con tête de moine.	9,90 €
Piparras fritas.	8,00 €
Verduras kakiage en tempura japonesa con salsa de soja y guacamole.	6,90 €
Patatas bravas con nuestra salsa casera.	4,90 €

De la Mar

Rabas de calamar a la andaluza.	7,50 €
Mejillones.	7,00 €
Zamburiñas (1 Ud.)	2,00 €
Zamburiñas (10 Uds.)	15,00 €

Compartir

Croquetas de Ibérico (6 Uds.)	4,00 €
Croquetas de chuletón (6 Uds.)	6,00 €
Gyozas de pollo y verduras con salsas de soja y agri dulce.	6,90 €
Delicias de pollo con salsa de mostaza, miel y barbacoa.	6,90 €
Mini brochetas de pollo yakitori con salsa agri dulce, mostaza y miel.	9,90 €

Productos Ibéricos y quesos

Lacón a la gallega.	9,50 €
Queso Payoyo con mermeladas D.O. Jerez.	10,00 €
Cecina con queso tête de moine.	12,90 €
Jamón de bellota cortado a cuchillo con pan tumaca.	18,00 €
Callos con morros a la madrileña.	8,00 €
Morcilla de Sotopalacios con pimientos del piquillo.	9,50 €

Pinsas Romanas

Pinsa Pepperoni (Pepperoni, quesos).	9,90 €
Pinsa Montanara (Mozzarella, rulo cabra, nueces, miel, bacon).	12,90 €
Pinsa Terrana (Tartufata, mixto de setas, parmigiano reggiano).	14,90 €

Para añadir, tenemos los Postres

Leche frita con helado de vainilla y nueces.	5,00 €
Torrija de pan brioche con helado de vainilla y nueces.	5,50 €
Piña en su jugo.	3,50 €
Goxua de Soñoaga.	5,50 €

SERVICIO Y PAN, 1,20€ POR PAX.

CONSÚLTANOS:

SELECCIÓN DE PINTXOS DE BARRA.
DESAYUNOS Y PLATO DEL DÍA
HORARIOS DE COCINA.

VINOS

CERVEZAS

VERMÚS



CAFÉS

BATIDOS



COPAS

CÓCTELES



PINTXOS, CAFÉS, BATIDOS y CÓCTELES



APOLO

VITORIA-GASTEIZ

Pintxos

Tapa de ensaladilla rusa casera.	2,50 €
Tapa de bonito del norte macerado en escabeche.	2,50 €
Pintxo tosta de matrimonio.	2,00 €
Pintxo tosta de divorcio.	2,00 €
Pintxo tosta de tentaciones de cherry y bonito.	2,20 €
Tortilla de patata con cebolla y pimientos del piquillo.	2,50 €
Flautas de paleta ibérica de cebo, con o sin pimientos verdes.	2,50 €

Cafés

Irlandés.	7 €
Irlandesito.	3 €
Jamaicano.	3 €
Escocés.	7 €
Carajillo.	4 €
Café bombón.	2 €
Black Russian: Un combinado clásico y con glamour. Te transportará a la fría siberia y al cálido México gracias a su mezcla de vodka y licor de café	3,50 €
White Russian: Una variante del Black Russian, consiguiendo un sabor más suave y cremoso al añadir nata a la mezcla.	4 €

Batidos

Batido natural preparado chocolate.	5 €
Batido natural preparado vainilla.	5 €

Cócteles

Negroni: Un clásico para los amantes del aperitivo. Campari, ginebra y vermut rojo.	3,50 €
Dry Martini: Ginebra seca y vermut blanco seco con su característica aceituna, y por supuesto "removido, no agitado"	7 €
Aperol Spritz: Un combinado preparado con Prosecco y Aperol a partes iguales, añadiendo un chorrito de soda. El gran cóctel del aperitivo italiano.	7 €
Mojito: El cóctel cubano por excelencia. Compuesto por ron, lima menta y agua con gas.	7 €
San Francisco: ¡Un clásico veraniego! Un refrescante cóctel sin alcohol en el que los zumos de fruta son los protagonistas junto a la granadina.	7 €
Bloody Mary: Un cóctel explosivo con un sabor tan delicioso como intenso. La base de este cóctel es el vodka, que va acompañado de zumo de tomate preparado y zumo de limón.	7 €
Margarita: Cóctel mexicano perfecto para disfrutarlo sorbo a sorbo y sin prisas. A partir de tequila, triple seco y zumo de lima.	7 €

Servicio Terraza: 0,40€ / consumición

VINOS

CERVEZAS

VERMÚS



CAFÉS

BATIDOS



COPAS

CÓCTELES



PICOTEIO - COPAS - MÚSICA - EVENTOS