

PESO NETO
comederio & bebedero
cocina alcahueta
conservas caseras

**PESO
NETO**

c/ San Francisco 1, bajo
48003 Bilbao
944.360.190
info@pesoneto.es

PICADITAS

PARA
DOS
PERSONAS



HIGHLANDER MIX ^{1, 11, 13} (sin gluten)

Ibéricos de bellota de Guijuelo, mix kesos y olivas con surtido de panes.

**Posibilidad de pan sin gluten*

- 16.50

UNDERWATER MIX ^{1, 2, 6, 11, 14}

Marinados caseros, escabeche de lombarda, remolacha y cebolla roja, algas y surtido de panes. **Posibilidad de pan sin gluten*

- 17.90

WACHIPORONGA SELECTOWN ^{1, 2, 6, 11, 13, 14}

Ibéricos de bellota de Guijuelo, pescados marinados, kesos, encurtidos, escabeches, estofadito y surtido de panes. **Posibilidad de pan sin gluten*

- 19.90

COCRETAS CASERAS ^{5, 11, 13, 14}

de chorizo ibérico de bellota y talo.

- 9.00

FALAFEL ^{3, 10, 13, 14} (vegetariano)

de garbanzos con salsa de yogur, cous-cous, escabeche de lombarda, remolacha y cebolla roja, y papines.

**Sin gluten, salvo contaminación cruzada*

- 10.00

PAPINES ¹¹ (vegano)

Patata ratte amarilla y violeta con salsa txipotle.

**Sin gluten, salvo contaminación cruzada*

- 7.90

HUMMUS CASERO ^{6, 11} (vegano)

Sésamo, orégano, pimentón de la Vera y surtido de panes.

**Sin gluten, posibilidad de pan sin gluten o papines*

- 9.00

NUGGETS DE POLLO DEL BASERRI ^{3, 5, 11, 14}

Con rebozado de avena y kikos, y salsa de miel & mostaza.

- 10.50

ENSALADILLA POPOV ^{2, 5, 11, 13}

Patata, arenque, ventresca, huevito de codorniz, mayo de sriracha y surtido de panes. **Posibilidad de pan sin gluten*

- 9.90



PESO NETO
comedero & bebedero
cocina alcahueta
conservas caseras

**PESO
NETO**

c/ San Francisco 1, bajo
48003 Bilbao
944.360.190
info@pesoneto.es

PRIMEROS!



CREMA ALCAHUETA *(vegetariano)*

según temporada.

- 8.50

ENSALADA DE KALE Y RÚCULA ^{11, 13} *(vegetariano)*

con remolacha, naranja y queso feta.

- 9.90

BURRATA ITALIANA ^{1, 6, 8, 13, 14}

con langostinos al ajillo.

- 12.50

MARMITAKO ^{1, 2, 6, 14}

de atún rojo y alga hijiki con chips de verduras.

- 11.20

MINI VERDURITAS DE TEMPORADA

EN TEMPURA ^{1, 3, 10, 14} *(vegano)*

con salsa tonkatsu + pipetas de ponzu.

- 10.90

SALTEADO DE

LENTEJA BELUGA Y QUINOA ¹¹ *(vegano & sin gluten)*

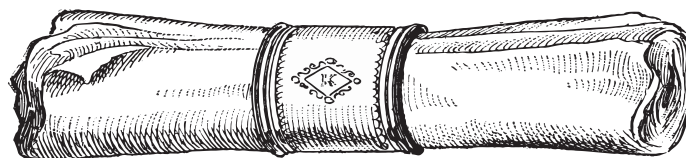
con calabaza, judías verdes, txampiñón y salsa de maíz y tandoori.

- 10.90

RISOTTO DE CODILLO A LA MIEL ^{5, 6, 10, 11, 13} *(sin gluten)*

con mantequilla de ajo asado y sésamo.

- 14.50



PESO NETO
comedero & bebedero
cocina alcahueta
conservas caseras

PESO
NETO

c/ San Francisco 1, bajo
48003 Bilbao
944.360.190
info@pesoneto.es

SEGUNDOS!



Capítulo 1: Plumas, pelos y patas



MAGRET DE PATO ¹¹ (sin gluten)

con verduras asadas y salsa de cereza negra & vermouth rojo. - 16.90



CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO ^{11, 13}

Salsa choco-café, manzana caramelizada y papines.

**Sin gluten, salvo contaminación cruzada de los papines* - 14.90



HAMBURGUESA PULLED PORK ^{2, 3, 10, 11, 13, 14}

Cerdito desmigado en hogaza txiki, BBQ, escabeche de lombarda, remolacha y cebolla roja, papines y lactonesa de alcaparras.

**Posible contaminación cruzada de los papines. Posibilidad de pan sin gluten* - 13.50



LASAÑA DE RABO CON CALABACÍN ^{10, 11, 13, 14}

Velouté de trufa y tomatitos asados. - 14.90

Capítulo 2: Vegetal



HAMBURGUESA DE QUINOA ^{1, 6, 14} (vegano)

Rúcula, cebolla, tomate, pepinillo y lactonesa vegana de hierbas + papines.

**Posible contaminación cruzada de los papines. Posibilidad de pan sin gluten* - 11.50

Capítulo 3: Escamas y aletas



TATAKI DE ATÚN ROJO ^{1, 2, 4, 5, 6, 11, 14}

En costra de chía y sésamo, wakamole, y mayo de sriracha. - 15.90



TXIPIS ^{1, 2, 6, 13, 14}

en harina de garbanzo, alioli de huevas de pez volador y mix de algas. - 14.50



BAKALAO A BAJA TEMPERATURA ^{2, 10}

Crema de guisantes y panceta ibérica crujiente. - 14.90



SALMÓN AL HORNO ^{1, 2, 13}

Espuma de coliflor, salsa de ajo negro y pak choi. - 14.50

PESO NETO
comedero & bebedero
cocina alcahueta
conservas caseras

**PESO
NETO**

c/ San Francisco 1, bajo
48003 Bilbao
944.360.190
info@pesoneto.es

POSTRES



HELADOS CASEROS de Diego

**Pregunta por sabores veganos, sin gluten, sin frutos de cáscara, sin lacteos...*

- 7.00

MOUSSE DE ARROZ CON LECHE ^{1, 13}

Gelatina de cítricos + sorbete de naranja sanguina

- 7.00

GANACHE ^{1, 5, 13, 14}

de chocolate belga 70%, crema de limón y cardamomo + sorbete de mojito

- 7.90

CANNOLO SICILIANO ^{1, 5, 13, 14}

Canutillo relleno de crema de ricota dulce,
mermelada piña y mango + helado de pistacho

- 7.50

TARTA CHOCOLATE Y AVELLANAS ^{1, 5, 7, 13, 14}

Salsa de chocolate, mermelada y crujiente de frambuesa + helado de turrón

- 7.90



ALÉRGENOS

INFORME A NUESTRO PERSONAL EN CASO DE ALERGIA ALIMENTARIA.

- | | |
|--|---|
| 1. Soja y derivados | 8. Crustáceos y derivados
(cangrejos, langosta, gambas,
langostinos, carabineros, cigalas, etc) |
| 2. Pescado y derivados | 9. Cacahuetes |
| 3. Mostaza | 10. Apio |
| 4. Moluscos (mejillones, almejas,
caracoles, ostras, bigaros, chirlas,
berberechos, langostinos, centollos,
gambas, carabineros, pulpo) | 11. Dióxido de azufre (conservantes en
crustáceos, frutas desecadas, productos
cárnicos, vegetales, vino y cervezas) |
| 5. Huevos y derivados | 12. Altramuces |
| 6. Granos de sésamo | 13. Leche y derivados |
| 7. Frutos con cascara (almendras,
avellanas, nueces, anacardos, pacanas,
nueces de Brasil, alfóncigos, nueces
macadamia o nueces de Australia y
productos derivados) | 14. Gluten y derivados
(trigo, centeno, cebada, avena, espelta,
kamut o sus variedades híbridas y
productos derivados) |

PESO NETO
comedero & bebedero
cocina alcahueta
conservas caseras

**PESO
NETO**

c/ San Francisco 1, bajo
48003 Bilbao
944.360.190
info@pesoneto.es

COCKTAILS



CHILCANO pisco - limón/lima - ginger beer - angostura	- 7.50
PISCO SOUR pisco - azúcar - limón/lima - clara de huevo - angostura	- 7.50
KAIPROSKA vodka - limón/lima - azúcar	- 7.00
KAIPIRINHA limón/lima - cachaça - azúcar	- 7.00
MARGARITA tequila - cointreau - limón/lima - sal	- 7.50
MOSCOW MULE vodka - jengibre - limón/lima	- 7.50
DARK 'N' STORMY ron - ginger beer - limón/lima	- 7.50
MOJITO ron - limón/lima - azúcar - hierbabuena	- 7.50
BLOODY MARY vodka - tomate	- 7.50
SPRITZ el clásico	- 5.00
COINTREAU FRIZZ TROPICAL Cointreau - lima - zumo de piña - tabasco - tónica	- 7.00

CERVEZAS

Capítulo 1: Botella

SIN ALCOHOL	- 2.00
ESTRELLA GALICIA 1/5 rubia	- 2.00
ALHAMBRA rubia	- 3.00
RADLER con limón	- 2.50
ESTRELLA GALICIA sin gluten	- 3.00
RED VINTAGE tostada	- 3.00
BERTA, Helles. Dorada, Lager 4,5% alc.	- 3.50
IMPARABLE IPA	- 4.00



Capítulo 2: Barril

ESTRELLA GALICIA	1.20	2.30	3.20	3.70
1906 tostada	1.30	2.70	3.70	4.20
ERDINGER trigo	1.50	3.20	4.30	4.70

HORARIO COCINA:

Entre Semana: 13:30 - 16:00 / 20:30 - 23:30 — Viernes, Sábado y vísperas: Hasta las 00:00

PESO NETO
comedero & bebedero
cocina alcahueta
conservas caseras

**PESO
NETO**

c/ San Francisco 1, bajo
48003 Bilbao
944.360.190
info@pesoneto.es

BLANCOS

*calditos
claritos*



HAND DILÉ

Moscato, Italia

- 16.00

TIERRAS DE MURILLO

Rioja

- 16.00

VIÑA LOBERA

D.O. Rueda

- 12.00

ATELIER

Verdejo 100%, D.O. RUEDA/ Bodega Gótica

- 13.00

GORRONDONA

Txakoli, Bakio

- 15.00

ITSASMENDI nº 7

D.O. Bizkaiko Txakolina

- 20.00

HACIENDA DE CASA DEL VALLE

Chardonnay, Toledo

- 15.00

MARTELEIRA

Albariño, D.O. Rias Baixas

- 17.00

VIÑAREDO

Godello 100%, D.O. Valdeorras

- 16.50

ESPUMOSOS

frizzantes!



AGUSTÍ TORELLÓ MATA

100% ecológico

Cava, Xarel-lo, Reserva 2017

- 20.00

FRANCESC RICART

Cava, Brut

- 15.00

HORARIO COCINA:

Entre Semana: 13:30 - 16:00 / 20:30 - 23:30 — Viernes, Sábado y vísperas: Hasta las 00:00

PESO NETO
comedero & bebedero
cocina alcahueta
conservas caseras

**PESO
NETO**

c/ San Francisco 1, bajo
48003 Bilbao
944.360.190
info@pesoneto.es

TINTOS

baltzak!



SEMELE

Ribera del Duero

- 18.00

MASOLLER PUR (*Vegano-Ecológico*)

Syrah, Garnacha Negra, Cabernet Sauvignon. D.O. Empordà

- 19.50

LOSADA

Mencia, D.O. Bierzo

- 20.00

12 LUNAS

Somontano

- 16.00

BALTASAR GRACIAN

Garnacha Viñas Viejas, D.O. Calatayud

- 17.00

JUAN GIL ETIQUETA PLATA

Monastrell. D.O. Jumilla

- 22.00

GOLDEN KHAN

Shiraz Classic, Western Cape, Sudáfrica

- 17.00

TIERRAS DE MURILLO

Tempranillo 100%, Crianza, Rioja

- 16.00

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA

Mazuelo, Garnacha, Tempranillo. Rioja

- 23.00

LA HOJA

Crianza, Rioja Alavesa

- 15.00

ROSADOS

*la vie
en rosé*



DE BOCA EN BOCA

Tempranillo y Garnacha, Rioja

- 12.00

PRINCIPE DE VIANA

Rosado de Lágrima, Navarra

- 13.00

HORARIO COCINA:

Entre Semana: 13:30 - 16:00 / 20:30 - 23:30 — Viernes, Sábado y vísperas: Hasta las 00:00

PESO NETO
comedero & bebedero
cocina alcahueta
conservas caseras

PESO
NETO

c/ San Francisco 1, bajo
48003 Bilbao
944.360.190
info@pesoneto.es

INFUSIONES



Capítulo 1: con téina

PU- ERH	té rojo	- 1.70
SENGHA	té verde	- 1.70
GUNPOWDER	té verde + menta	- 1.70
CEYLAN	té negro	- 1.70
BREAKFAST	té negro	- 1.70
CHAI	té negro	- 1.80
CANELA	té negro + canela	- 1.70

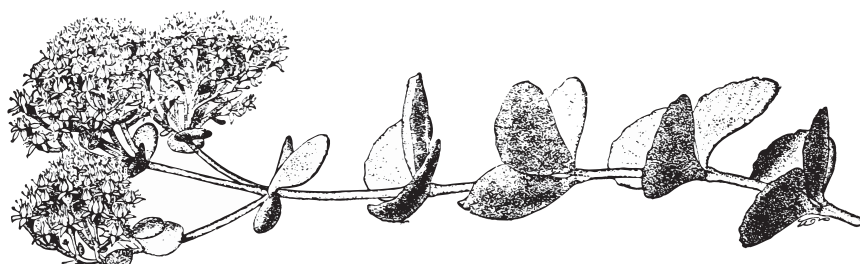
Capítulo 2: sin téina

REGAMINT	- 1.70
REGALIZ	- 1.70
ROOIBOS LIMÓN	- 1.70
MANZANILLA	- 1.70
HIERBA BUENA	- 1.70
POLEO MENTA	- 1.70
TILA	- 1.70

Capítulo 3: caldos

SOPA MISO

Se compone de dos ingredientes esenciales: *a) dashi*, que es la base de la sopa y *b) miso* (pasta aromatizada de soja), que es disuelto en el dashi



HORARIO COCINA:

Entre Semana: 13:30 - 16:00 / 20:30 - 23:30 — Viernes, Sábado y vísperas: Hasta las 00:00

PESO NETO
comedero & bebedero
cocina alcahueta
conservas caseras

**PESO
NETO**

c/ San Francisco 1, bajo
48003 Bilbao
944.360.190
info@pesoneto.es

MENÚS* DEGUSTACIÓN

mínimo
2 pax.



MENÚ ALCAHUETA

39€

1. **HUMMUS CASERO** ^{6, 11}
Sésamo, orégano, pimentón de la Vera y surtido de panes
2. **COCRETAS CASERAS** ^{5, 11, 13, 14}
de chorizo ibérico de bellota y talo
3. **TATAKI DE ATÚN ROJO** ^{1, 2, 4, 5, 6, 11, 14}
en costra de chía y sésamo, con wakamole y mayo de sriracha
4. **CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO** ^{11, 13}
Salsa choco-café, manzana caramelizada y papines
5. **MOUSSE DE ARROZ CON LECHE** ^{1, 13}
Gelatina de cítricos + sorbete de naranja sanguina

MENÚ TRES PILARES

44€

1. **BURRATA ITALIANA** ^{1, 6, 8, 13, 14}
con langostinos al ajillo
2. **RISOTTO DE CODILLO A LA MIEL** ^{5, 6, 10, 11, 13}
con mantequilla de ajo asado y sésamo
3. **BAKALAO A BAJA TEMPERATURA** ^{2, 10}
Crema de guisantes y panceta ibérica crujiente
4. **MAGRET DE PATO** ¹¹ (*sin gluten*)
con verduras asadas y salsa de cereza negra & vermouth rojo
5. **TARTA CHOCOLATE Y AVELLANAS** ^{1, 5, 7, 13, 14}
Salsa de chocolate, mermelada y crujiente de frambuesa + helado de turrón

MENÚ DEL DÍA

Capítulo 1: PRIMEROS

CREMA ALCAHUETA *(vegetariano)*
según temporada. **alérgenos: infórmese!*

ENSALADA DE KALE Y RÚCULA ^{11, 13} *(vegetariano)*
con remolacha, naranja y queso feta.

MARMITAKO ^{1, 2, 6, 14}
de atún rojo y alga hijiki con chips de verduras.

SALTEADO DE LENTEJA BELUGA Y QUINOA *(vegano & sin gluten)*
con calabaza, judías verdes, txampiñón y salsa de maíz y tandoori.

RISOTTO DE CODILLO A LA MIEL ^{5, 6, 10, 11, 13} *(sin gluten)*
con mantequilla de ajo asado y sésamo.

Capítulo 2: SEGUNDOS

HAMBURGUESA PULLED PORK ^{2, 3, 13, 10, 11, 14}
Cerdito desmigado en hogaza txiki, BBQ, escabeche de lombarda, remolacha y cebolla roja, papines y lactonesa de alcázaras. **Posible contaminación cruzada de los papines. Posibilidad de pan sin gluten*

LASAÑA DE RABO CON CALABACÍN ^{10, 11, 13, 14}
Velouté de trufa y tomatitos asados.

FALAFEL ^{3, 10, 13, 14} *(vegetariano)*
de garbanzos con salsa de yogur, cous-cous, escabeche de lombarda, remolacha y cebolla roja, y papines. **Sin gluten, salvo contaminación cruzada en los papines*

SALMÓN AL HORNO ^{1, 2, 13}
Espuma de coliflor, salsa de ajo negro y pak choi.

TXIPIS ^{1, 2, 6, 13, 14}
En harina de garbanzo, alioli de huevas de pez volador y mix de algas.

Capítulo 3: POSTRES

HELADOS CASEROS de Diego
**Pregunta por sabores veganos, sin gluten, sin frutos de cáscara, sin lácteos...*

MOUSSE DE ARROZ CON LECHE ^{1, 13}
con gelatina de cítricos.

TARTA CHOCOLATE Y AVELLANAS ^{1, 5, 7, 13, 14}
Salsa de chocolate, mermelada y crujiente de frambuesa.

CANNOLO SICILIANO ^{1, 5, 13, 14}
Canutillo relleno de crema de ricota dulce con mermelada de piña y mango.