

¿COMPARTIMOS?

ENTRANTES
STARTERS

JAMON IBÉRICO DE BELLOTA, PAN DE CRISTAL Y TOMAQUET <i>Acorn-fed Iberian ham, Pan de Cristal" (a type of bread with a crispy crust and soft, honeycombed interior) and tomato</i>	21,00 €
CECINA DE WAGYU <i>Wagyu cecina (Cured meat)</i>	23,00 €
TABLA DE QUESOS <i>Cheese board</i>	16,50 €
LOMO "JOSELITO" 100% NATURAL ACOMPAÑADO DE TOSTAS CON SALMOREJO <i>100% Natural "Joselito" loin accompanied by toasts with Salmorejo</i>	25,00 €
CROQUETAS CASERAS <i>Homemade croquettes</i>	9,90 €
ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO CON PIMIENTO ASADO Y PATATA CONFITADA <i>Warm cod salad toasted peppers and glazed potato</i>	16,90 €
TOMATE SUPERIOR CON BONITO Y ANCHOA DE SANTOÑA <i>High quality tomato with tuna and anchovies from Santoña</i>	17,00 €
ARROZ MELOSO DE HONGO Y LANGOSTINO CON IDIAZÁBAL AHUMADO (INDIVIDUAL) <i>Creamy mushroom and shrimp rice with smoked idiazabal cheese (individual)</i>	11,90 €
TARTAR DE ATÚN ROJO <i>Bluefin Tuna Tartar</i>	21,00 €
BURRATA TRUFADA, PORTOBELLO, VINAGRETA DE AVELLANAS Y RÚCULA <i>Truffled burrata, portobello, hazelnut and arugula vinaigrette</i>	17, 80 €
LOBSTER ROLL (2 UNID) <i>Lobster Roll (2 units)</i>	29,00 €
SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA CON LANGOSTINOS A LA PIEDRA <i>Sautéed seasonal vegetables and prawns</i>	12,00 €
HUEVO A 65°C CON FOIE, HONGOS Y PATATA TRUFADA <i>Egg at 65°C with foie, mushrooms and truffled potato</i>	16,00 €
LASAGNA DE TERNERA (HECHA AL MOMENTO) <i>Veal lasagna (made at the moment)</i>	21,00 €
CANELÓN DE PATO CON SALSA DE FOIE <i>Duck cannelloni with Foie Sauce</i>	18,90 €
Servicio de Pan <i>Bread Service</i>	1,70 €

iva incluido

Todos nuestros platos se preparan al momento siendo recomendable pedirlos para compartir. Disfruta de una experiencia gastronómica más completa.

NUESTRAS CARNES

OUR MEATS



TXULETÓN DE VACUNO MAYOR (PREMIUM)
Beef t-bone steak (premium)

51,00 € kg

TXULETÓN DE VACUNO MAYOR (SELECCIÓN ESPECIAL)
Beef t-bone steak (special selection)

62,00 € kg

TOMAHAWK
Tomahawk steak

59,00 € kg

ENTRECOTTE DE VACUNO MAYOR
Entrecotte of beef

22,50 €

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR CON HONGOS Y FOIE
Beef sirloin with mushrooms and foie gras

24,50 €

TXULETILLAS DE CORDERO LECHAL
Suckling lamb chops

24,00 €

BURGER DE TXULETA MADURADA, RACLETTE Y CEBOLLA
CARAMELIZADA
Aged beef hamburger of matured chop, raclette and caramelized onion

16,00 €

RABO DE TORO ESTOFADO CON CREMOSO DE PATATA
Braised oxtail with creamy potato sauce

19,90 €

iva incluido

(Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas caseras y
pimientos)
(All of our meat dishes include homemade fries and peppers)

PESCADOS

FISH



PULPO A LA BRASA CON PATATA AL HORNO Y ACEITE DE PIMENTÓN
Grilled octopus with baked potato and paprika oil

24,00 €

BACALAO AL PILPIL
Cod in pil pil sauce

22,00 €

TXIPIRONES A LA PLANCHA CON CEBOLLA CONFITADA
Grilled baby squid with onion confit

19,00 €

iva incluido

POSTRES

DESSERTS



TARTA DE QUESO AL HORNO CON HELADO DE MORA NATURAL
Basque cheesecake with natural blackberry ice cream

6,90 €

SOUFFLE DE PRALINÉ DE AVELLANA AL HORNO CON HELADO
(8min)
Baked Hazelnut Praline Souffle with Ice Cream (8min)

10,00 €

TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO
Brioche french toast with ice cream

7,90 €

KINDER SORPRESA
Kinder joy

6,90 €

HELADOS VARIADOS
Assorted ice creams

5,90 €

iva incluido

Todos nuestros platos se preparan al momento siendo recomendable pedirlos
para compartir. Disfruta de una experiencia gastronómica más completa.