

M!O

basque urban food

¿COMPARTIMOS?

ENTRANTES STARTERS



JAMON IBÉRICO DE BELLOTA, PAN DE CRISTAL Y TOMATE <i>Iberian acorn ham, crystal bread 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>	22,50 €
BURRATA TRUFADA, PORTOBELLO, VINAGRETA DE AVELLANAS Y CANONIGOS <i>Truffled burrata, portobello, hazelnut vinegarette and cinnonnuts</i>	17,90 €
SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA CON LANGOSTINOS A LA PIEDRA <i>Sautéed seasonal vegetables and prawns</i>	13,90 €
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 FRÍA CON MUSELINA DE PIQUILLO ASADO <i>Cold lasagna with roasted piquillo muslin</i>	19,90 €
SALMOREJO CON GAMBÓN CRUJIENTE <i>Salmorejo with crunchy prawns</i>	10,90 €
ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS <i>Russian salad with prawns</i>	11,50 €
CANELÓN DE PATO CON SALSA DE FOIE <i>Duck cannelloni with Foie Sauce</i>	18,90 €
Servicio de Pan y Aceite <i>Bread and Oil Service</i>	1,90 €

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) <i>Beef t-bone steak (premium)</i>	52,00 € kg
TXULETÓN DE VACUNO MAYOR (SELECCIÓN ESPECIAL) <i>Beef t-bone steak (special selection)</i>	64,00 € kg
ENTRECOTTE DE VACUNO MAYOR <i>Entrecotte of beef</i>	24,00 €
SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR CON HONGOS Y FOIE <i>Beef sirloin with mushrooms and foie gras</i>	25,00 €
TXULETILLAS DE CORDERO LECHAL <i>Suckling lamb chops</i>	24,00 €
BURGER DE TXULETA MADURADA, RACLETTE Y CEBOLLA CAMELIZADA <i>Aged beef hamburger of matured chop, raclette and caramelized onion</i>	16,00 €
CARRILLERA IBERICA GLASEADA CON CREMOSO DE PATATA <i>Glazed iberian cheeks with creamy potato sauce</i>	18,00 €

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 <i>Grilled octopus with baked potato and paprika oil</i>	24,50 €
BACALAO AL PILPIL <i>Cod in pil pil sauce</i>	24,00 €
TXIPIRONES A LA PLANCHA CON CEBOLLA CONFITADA <i>Grilled baby squid with onion confit</i>	19,00 €

iva incluido

POSTRES

DESSERTS



TARTA DE QUESO AL HORNO CON HELADO DE MORA NATURAL <i>Basque cheesecake with natural blackberry ice cream</i>	6,90 €
SOUFFLE DE PRALINÉ DE AVELLANA AL HORNO CON HELADO (8min) <i>Baked Hazelnut Praline Souffle with Ice Cream (8min)</i>	10,00 €
TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO <i>Brioche french toast with ice cream</i>	7,90 €
KINDER SORPRESA <i>Kinder joy</i>	6,90 €
HELADOS VARIADOS <i>Assorted ice creams</i>	5,90 €

iva incluido

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