

ENTRANTES FRÍOS

- Jamón 100% bellota con tumaca y pan cristal 23,50
- Foie mi cuit de compotas de tomate e higos con pan de pasas 25,50
- Salmón marinado de la casa 18
- Láminas de solomillo con lascas de Idiazabal y piñones tostados 17
- Anchoas en salazón con pimientos rojos asados 16
- Espárragos de Navarra 3 salsas 18
- Ensalada de salmón, rúcula y burrata con almendras tostadas 17
- Ensaladilla rusa 12

ENTRANTES CALIENTES

- Sopa de pescado donostiarra 15
- Txangurro al horno 27
- Almejas al gusto (salsa verde, marinera o a la sartén) 24
- Croquetas caseras de jamón 10
- Pulpo a la gallega 23
- Pulpo a la plancha con crema de patata y alioli de pimentón 23
- Gambas de Huelva 25
- Zamburiñas a la plancha 21
- Ensalada templada con codorniz en escabeche 18

PESCADOS

- Bacalao con su kokotxa al pilpil 23
- Bacalao con su kokotxa a la bizkaina 23
- Rodaballo por kilo PM
- Lubina por kilo PM

CARNES

- Rabo deshuesado en su jugo con crema de boniato y patatas paja 20
- Carrilleras de res con crema de patatas 20
- Solomillo a la plancha con patatas y pimientos rojos asados 29
- Solomillo al foie sobre pué de manzana y reducción de Pedro Ximénez 33
- Entrecot a la plancha con patatas y pimientos del país 25
- Magret de pato con salsa de mandarina y miel 22
- Chuletillas de cordero con patatas paja y ensalada verde 24
- Chuleta de ganado mayor madurada por kilo 62

POSTRES

- Degusta tu postre con una copa de Urezti (Txakoli de vendimia tardía) 4
- Sorbete de limón al cava 8
- Crema de cuajada con turrón de panal y frutos secos 7
- Tarta de queso con frutos del bosque 8
- Coulant de chocolate 7
- Torrija 8
- Pantxineta con crema pastelera 7
- Yogurt natural con coulés de fruta 4,50
- Copa de helado 6

- Tabla de quesos con membrillo y frutos secos 9

Les presentamos una cuidada selección de vinos, varios de ellos recomendados* por su calidad para maridar nuestros platos. Algunos vinos han sido creados por un alquimista de la bodega, como es el prestigioso enólogo Álvaro Palacios.

BLANCOS

Itsasmendi 7, Txakoli	25,40
Señorío de Otxaran Txakoli	24
Marqués de Riscal, Verdejo	21
Almalarga Godello	22,50
Lenda Albariño	18
Enate Chardonnay	19
Rosado de Lágrima - Navarro	16
Perelada, Cava	24
Canals Nubiola, Cava	18
Gramona Imperial, Cava	37,50
Moscato	15
Sidra Astarbe	12

TINTOS

* La Nieta (2018) creación de Marcos Eguren 98 pts. Parker	140
* El Puntido (2014) creación de Marcos Eguren 92 pts. Parker	50
* Ánima Negra (Vi de la Terra Mallorca)	32
Viña Alberdi - Crianza 2015	23
* Señorío de Cuzcurrita - Rioja 2017 - 93 pts. Parker	36
* Pétalos del Bierzo (2019) - 92 pts. Parker	34,50
Izadi - Crianza, Rioja	17,30
Altún - Crianza, Rioja	18
Pierola, 0.50 L - Crianza, Rioja	12
Pruno - Ribera del Duero	21,30
Secreto de María - Ribera del Duero	31
Carmelo Rodero - Crianza 2018 - Ribera del Duero	39