

<i>Nuestras Ensaladas</i>	€
Ventresca de Bonito, Pimiento Confitado y Antxoas	13,70
Txangurro Frio Aliñado con Cola de Langosta y Gambón	18,50
Hongos Laminados con Gelatina de Pimientos y Cigalas Salteadas	16,50

<i>Sugerencias Iniciales</i>	€
Milhoja de Foie Gras con Lámina de Manzana, Miel y Crujiente de Pan	15,50
Láminas de Bacalao, Tosta de Pan, Puré de Pimiento Morrón y Alioli de Espárragos	16,00
Bombón de Boletus con Foie Fresco y Crujiente de Caramelo (10 minutos)	17,50
Gratén de Cigalas, Queso Idiazabal y Uva Moscatel (10 minutos)	21,00

<i>Entrantes Clásicos</i>	€
Jamón y Lomo de Bellota	18,00
Menestra de Verdura Tradicional	12,50
Revuelto de Txipirón Fresco con Gambas	14,00
Sopa de Pescado, como siempre (excepto verano)	10,00
Kokotxas de Merluza, Lámina Templada de Patata y Pil-Pil	18,00
Arroz cremoso en salsa verde con Almejas y Mejillones (10 minutos)	14,00

<i>Mariscos</i>	€
Colas de Cigalas Rebozadas	26,00
Cigalas Abiertas a la Plancha	26,00
Almejas a la Sartén con Ajo y Perejil	22,00
Gambas a la Plancha	18,00

<i>Los Pescados</i>	€
Lomo de Merluza con Kokotxas y Pil-Pil	22,00
Merluza a la Romana con Chipirones en su Tinta	20,00
Centros de Rodaballo Braseado	24,00
Bacalao sobre Puré de Patata y Pil-Pil de Chorizo de Caserio	22,00
Filetes de Lenguado con Arroz Cremoso al Txakoli	22,00
Lubina a la Bilbaina	24,00
Lomo de Atún Rojo con Salsa Agridulce de Pimiento	20,00

<i>Las Carnes</i>	€
Solomillo al Pedro Ximénez con Láminas de Ibérico	22,00
Chuletón de Mayor a la Plancha, Pimientos y Patatas	38,00/kg.
Entrecote Laminado, Emulsión de Hongos y Guindillas	18,00
Dados de Rabo de Buey deshuesado con Bacón y su Jugo	16,00
Lomo de Ciervo al Aroma de Oporto	19,00
Presas Ibéricas con Reducción de Pasas, Trufas y Moscatel	17,00
Chuletillas de Cordero Lechal	18,00
Pichón Deshuesado al Estilo del Chef	20,00

Para Mesas Completas

Menú Degustación 50,00 €

El Restaurante escoge y sirve una selección de 5 platos que varía según la temporada, de los más representativos de su Carta, más Postre.

** Vino no incluido*

Menú Degustación Ejecutivo 35,00 €

*Milhoja de Foie Gras con Lámina de Manzana, Miel y Crujiente de Pan
Hongos Laminados con Gelatina de Pimientos y Cigala Salteada
Solomillo al Pedro Ximénez con Láminas de Ibérico
Tostada de la Casa Caramelizada y con Dulce de Leche*

** Vino no incluido*

Menú Ejecutivo 28,00 €

(de Lunes a Viernes)

La Casa ofertará todos los días 5 primeros platos, 5 segundos y Postre.

**Vino no incluido*

Menú Fin de Semana 30,00 €

*(Mediodías de Sábados, Domingos y Festivos,
excepto días señalados por el Restaurante)*

Entrantes a compartir

Tres entrantes que oferta el Restaurante cada semana

Segundos a elegir

entre dos Pescados y tres carnes que varían según temporada

Postre

a elegir entre cinco postres caseros diferentes

Agua, Pan y Vino de Crianza

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Estimados clientes: Nuestros platos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor, si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala