

<b>Entrantes fríos</b>	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo D.O. Guijuelo														
Pan de cristal crujiente con cuenco de tomate rallado	●													
Queso Idiazabal ahumado de leche cruda 2 meses de curación							●	●						
Pastel de Centolla y Caviar de Erizo con emulsión de Piquillos y sus tostas	●	●		●			●							●
Foie de Micuit con mermelada de pimientos y tostas de pasas	●							●				●		
Antxoa de Bermeo con huevos trufa y mugol con tartar de tomate				●										
Foie de bacalao	●			●				●						
<b>Entrantes calientes</b>														
Callos de bacalao con su chorizo y morcilla de bacalao embutidas				●										
Pulpo a la parrilla con caramelo de pimentón y espuma de patata trufada (Estilo Sidrería)							●							●
Tortilla de bacalao con huevos camperos y Piperrada (Estilo Sidrería)			●	●										
Croquetas cremosas de jamón ibérico y leche de oveja sobre crema de patatas. Reducción al P.X.	●		●				●	●				●		
Croqueta de Cecina	●		●		●		●					●		
Croqueta de Txuleta	●		●		●		●					●		
Txipirones braseados a la Sidra con cebolla caramelizada y sal de ajo	●											●		●
Txistorra de Arbizu D.O. Navarra salteada al vino blanco con pimientos de Gernika												●		
Orly de lomo de bacalao con miel de caña	●			●							●			

● Consulte a nuestro personal las opciones de algunos platos con trazas de alimentos sensibles a alérgicos

#### Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustáceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)  
 Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)  
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)

<b>Ensaladas</b>	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Pimientos asados en casa con ventresca de bonito del norte escabechado	●			●						●		●		
Ensalada de gambones con vinagreta de mango	●	●								●		●		
Ensalada de queso de cabra gratinado con frutos rojos	●							●		●		●		
Ensalada de espinacas	●				●	●	●							
<b>Primeros Platos (Platos de cuchara)</b>														
Alubias de Tolosa D. O. Guipuzcoa, sacramento de chorizo, morcilla ahumada y piparrak												●	●	
Pochas de Navarra en salsa marinera con almejas, gambones y chipirones en su toque picante		●		●									●	●
Alubias verdinas con langostinos		●		●									●	●
Arroz con carabineros, chipirones y almejas y fumet de pescado		●		●										●
Arroz a la marinera con almejas gambones y chipirones en su toque picante		●		●										●
Arroz caldoso con bogavante, almejas, gambones y chipirones		●		●										●

● Consulte a nuestro personal las opciones de algunos platos con trazas de alimentos sensibles a alérgicos

#### Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustáceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)  
 Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)  
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)  
 Menú Infantil sin Alérgenos.

<b>Pescados</b>	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Bacalao al pil pil				●										
Bacalao a la Vizcaina				●								●		
Bacalao a la parrilla				●										
Bacalao a la Bilbaina				●								●		
Bacalao al club Ranero				●								●		
Kokotxas de bacalao rebozadas con huevos camperos	●		●	●						●				
Kokotxas de bacalao al pil pil tradicional				●										
Kokotxas de bacalao en fumet de salsa verde con almejas y gambones	●	●		●										●
Merluza nacional de pintxo a la Koskera con salsa verde y almejas, gambones, huevo poché de corral	●	●	●	●										●
Merluza a la parrilla, con salteado de ajos a la Bilbaina				●								●		
Cogote de Merluza, a la Bilbaina				●								●		
Tartar de Atún rojo de almadraba al estilo Errazki				●		●					●			

● Consulte a nuestro personal las opciones de algunos platos con trazas de alimentos sensibles a alérgicos

#### Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustáceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)  
 Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)  
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)

<b>Carnes</b>	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Lomo bajo de vaca														
Entrecot de lomo alto														
Solomillo de vaca mayor con foie fresco de pato y salsa de trufa y gratén de patata	●						●					●		
Solomillo de vaca mayor a la parrilla con escamas de sal y patatas fritas														
Steak tartar de solomillo de vaca mayor sobre tuétano			●	●						●		●		
Vaca mayor, txuletón de vaca														
Hamburguesa de vaca mayor en pan de cristal con foie de pato, cebolla caramelizada y queso D.O. Idiazabal	●						●			●				
Rabo de Toro	●					●						●		
<b>Menú Infantil</b>														
Tortilla de huevos camperos con jamón ibérico			●											
Croquetas jamón ibérico	●		●				●	●						
Hamburguesa de pollo de corral con huevos camperos y patatas fritas	●		●							●				
San Jacobo de merluza nacional relleno con jamón cocido y queso	●		●	●			●	●						
Cachopo de ternera a la vasca con jamón ibérico y queso	●		●				●	●						

● Consulte a nuestro personal las opciones de algunos platos con trazas de alimentos sensibles a alérgicos

#### Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustáceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)  
 Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)  
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)