

Servicio Comensal

1,35 €

Entrantes (Ideal para compartir)

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Jabugo	21,00 €
Pan de Cristal	5,00 €
Queso Idiazabal Ahumado	14,50 €
Pastel de Cabraroka	14,50 €
Cazuela de Pulpo con Langostinos al Ajillo	18,50 €
Pulpo a la Parrilla con crema de Patata	19,50 €
Tortilla de Bacalao al estilo Sagardoa (Sidrería)	12,00 €
Chorizo a la Sidra Natural Vasca	12,00 €
Chistorra de Arbizu al Txacolí	13,50 €
Pimientos de Piquillo rellenos de Bacalao (ud.)	3,50 €
Croquetas de Caviar de Erizo y Txangurro	12,50 €
Mousse de Foie de Pato a la brasa con Gelee de uvas	16,00 €
Rulo de Cabra a la brasa con Mousse de Foie a la Naranja	15,00 €
Lomos de Anchoa del Cantábrico sobre carpaccio de tomate (ud.)	3,95 €
Huevos Camperos Estrellados con Morcilla Ibérica y Piñones	10,95 €
Huevos Camperos Rotos con Jamón Ibérico y P. de Guernica	10,50 €
Soldaditos de Pavia de Bacalao con Miel de Caña	15,00 €

Sugerencias del Chef

Primeros (Platos de Cuchara)

Alubias de Tolosa con Matanza	10,50 €
Pochas de Navarra con Almejas en salsa verde	10,50 €
Sopa de Pescado y Marisco	9,50 €

Ensaladas y Verduras

Ensalada de Bogavante con vinagreta de mango	13,50 € p.p.
Ens. de Queso de Cabra con nueces y miel de caña	12,50 €
Pimientos asados con Ventresca natural	12,50 €
Ensalada de rulo de Aguacate y Langostinos	14,00 €
Alcachofas salteadas a la Bilbaina con Foie	19,50 €
Ratatouille de verduras a la Vizcaina	14,00 €

Molúscos y Mariscos

Almejas Finas de Carril al natural o marinera	
Berberechos al vapor	19,50 €
Navaja a la plancha con aceite de ajo	14,00 €
Gambas blancas nacninal a la parrilla	12,50 €
Cigalas de Tronco (200 grs. aprox.)	25,50 €
	14,00 € ud.

Arroces (mínimo 2 pers.)

Arroz Caldoso con Bogavante y Almejas	21,50 € p.p.
Arroz Meloso a la marinera (con rape y langostinos)	20,50 € p.p.

Sugerencias del Chef

Pescados

Qué decir del Bacalao de anzuelo "Alkorta", del Atlántico Nordeste, curado en sal y desalado...

Este pescado es el símbolo distintivo de la gastronomía vasco-navarra



Lomos de Bacalao frescos "Alkorta" (Gadus Morhua)

A la Brasa con sofrito de Ajos confitados	19,50 €
Confitado con emulsión de salsa pil pil	19,50 €
A la Vizcaína	19,50 €
Cazuela de Ajoarriero (con Huevo Frito)	19,50 €

Kokotxas de Bacalao al Pill-Pill o Rebozadas	19,50 €
Cazuela de Kokotxas en salsa verde con almejas	19,50 €

Merluza de pincho nacional:

En cazuela a la vasca (Huevo, Piquillo, Espárrago, Gambas y Almejas)	18,50 €
A la parrilla con sofrito de Ajos	18,50 €
En cazuela con salsa verde de sidra con Almejas y Gambas	18,50 €
Cogote a la parrilla con bilbaína de Gulas y Langostinos	19,50 €

Rodaballo al horno flambeado al Brandy	19,50 €
Chipirones encebollados al Txacolí	16,50 €

Sugerencias del Chef

Carnes

Las carnes rojas del norte de España son el símbolo del buen comer y el orgullo de nuestra gastronomía...

Entrecot de Lomo de Buey a la Parrilla	18,50 €
Escalopines de Solomillo de Buey	19,50 €
Solomillo de Buey braseado a la Sal Maldón	19,50 €
Solomillo de Buey con Foie en salsa de Trufa	21,50 €
Villagodio de Res gallego curado 1 Kg. (para dos personas)	38,50 €
Txuleta de Res Gallego (600 grs.)	21,50 €
Steak Tartar de Solomillo de Buey (cortado a cuchillo)	21,00 €
Lomo de Buey a la Piedra 600 grs. (para 2 personas)	29,50 €
Chuletillas de Cordero Lechal	16,50 €
Hamburguesa de Novillo con queso y foie en Mollete	13,50 €
Salsas de Acompañamiento: Pimienta, Roquefort, Mostaza a la Antigua y Tximitxurri	2,00 €

Menú Infantil (hasta 11 años) 17,50 €

Escalope de Ternera a la Milanesa
Delicias de Merluza rebozadas
Chuletillas de Cordero Lechal

Postre y Bebida

Sugerencias del Chef