



Para Empezar/ Starters

Cuajada de Foie y Citronela 10.00€

Foie curd and Citronella

Talo de Tomate 10.00€

Basque style corn tortilla with tomato

Tartaleta de Atún y Caviar 11.00€

Tuna and Caviar Tartlet

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo y jugo de pimientos 10.00€

Farmhouse egg yolk on wheat stew and roasted bell pepper juice

Caballa marinada, pesto de piparras y granizado marinero 15.00€

Marinated mackerel, piparra pesto and marine granita

Esparrago a la brasa con queso Idiazabal 8 € (unidad)

Grilled asparagus with Idiazabal cheese

Brasas / Grill

Merluza en tempura y salsa verde 15.00€

Hake in tempura with green sauce

Presa Ahumada 42.00€ (600grms aprox)

Smoked iberian Pork

Txuleta Vaca Madurada 75.00€/ kg

Matured beef chop

Solomillo de Vaca (250grms aprox)

Beef sirloin steak (250grms approx.) **20.00€**

Guarniciones / Sides

Pimientos Fritos / Fried peppers 7.00€

Puré de patatas / Mashed potatoes 7.00€

Patatas Grenaille / Grenaille potatoes 7.00€

Ensalada Verde / Green Salad 7.00€

Postres / Desserts

Goxua y helado de Caramelo / Crème brûlée and caramel ice-cream 8.00€

Brownie de Café y helado de Toffee/ Coffee brownie and toffee ice-cream 8.00€

Granizado de fruta de la pasión/ Passion fruit granita 8.00€