

Para Empezar/ Starters

Cuajada de foie y citronela 10.00€
Foie curd and citronela

Talo de tomate 12.00€
Basque Style tomato corn tortilla

Tartaleta de atún y caviar 11.00€
Tuna and caviar tartlet

Mejillones al Txakoli y aire de mantequilla 15.00€
Marinated mussels in Txakoli with butter air

Yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo y jugo de pimientos 12.00€
Farmhouse egg yolk in wheat stew and roasted bell pepper juice

Canelón de setas 15.00€
Mushroom caneloni

Principales/ Mains

Merluza en tempura y salsa verde 20.00€
Hake in tempura with green sauce

Presa ahumada a la brasa (600gr aprox) 42,00€
Grilled smoked iberian pork (600gr aprox)

Txuleta Vaca Madurada a la brasa 38.00€ / 500gr
Grilled maturated beef chop

Solomillo de vaca (250gr aprox) 25.00€
Beef sirloin steak (250 gr aprox)

Guarniciones/ Sides

Pimientos Fritos 8.00€
Fried green peppers

Puré de patatas 8.00€
Mashed potatoes

Ensalada Verde 8.00€
Green Salad

Pimientos asados al carbón 8-00€
Roasted red bell peppers

Postres/ Desserts

Pan con chocolate y aceite 8.50€
Bread, chocolate and olive oil

Granizado de fruta de la pasión y merengue cítrico 8.00€
Passion fruit and citrus meringue granita

Goxua y helado de caramelo 8.00€
Creme brulée and caramel ice-cream