



ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Bellota — 23,50€
- Mi-cuit de pato con pan de pasas — 19,50€
- Ensalada de pastel de txangurro y langostinos — 18,75€
- Ensalada de bogavante — 24,50€
- Ensalada de perdiz escabechada — 18,75€
- Espárragos frescos con vinagreta y mahonesa — 19€
- Sopa de pescado — 12,50€
- Pochas estofadas con guindillas — 14,75€
- Pimientos del piquillo con langostinos — 18,50€
- Gambas a la plancha — 23,75€
- Revuelto de hongos beltza — 19€
- Arroz con almejas a la marinera — 22,00€
- Alcachofas salteadas con almejas — 22,00€

PESCADOS

- Ajoarriero con bogavante — 26,75€
- Cogote de merluza al horno con panaderas — 24€
- Merluza con verduras y hongos — 24,00€
- Chipirones a la plancha — 24€
- Pulpo a la plancha con verduritas — 26,75€

CARNES

- Chuletón de vaca a la parrilla 1000gr — 60€
- Solomillo de ternera a la parrilla — 26,50€
- Solomillo de ternera con salsa de ciruela — 27,50€
- Gorrín asado con su jugo — 26,50€
- Costillas de cordero — 23,50€
- Carrilleras de ternera estofadas — 23,50€
- Manitas deshuesadas con salsa de hongos — 20,75€

POSTRES

- Tarta de queso con arándanos y helado — 7,50€
- Cuajada casera — 7,50€
- Pastel coulant de chocolate con helado — 8,50€
- Canutillos de crema con chocolate y helado — 7,50€
- Helados artesanos variados — 7,50€
- Sorbete de mojito y lima — 7,50€
- Tabla de quesos — 9€

—
Pan: 1,65€. Pan sin gluten: 2,75€
IVA incluido
Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquese a su camarero



609 369 902
948 225 102