



ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Bellota — 21,75€
- Mi-cuit de pato con pan de pasas — 18,50€
- Ensalada de pastel de txangurro y langostinos — 16,50€
- Ensalada de bogavante — 24,50€
- Ensalada de perdiz escabechada — 16,75€
- Sopa de pescado — 10,75€
- Verduras de temporada salteadas con ibérico — 14,00€
- Pochas estofadas con guindillas — 12,75€
- Pimientos del piquillo con tocino ahumado — 14,75€
- Gambas a la plancha — 21,75€
- Revuelto de hongos beltza — 16,00€
- Arroz con almejas a la marinera — 16,75€
- Alcachofas salteadas con almejas — 18,75€

PESCADOS

- Ajoarriero con bogavante — 25,75€
- Cogote de merluza al horno con panaderas — 19,75€
- Merluza rellena de cigala — 25,50€
- Chipirones a la plancha — 20€
- Pulpo a la plancha con verduritas — 22,75€

CARNES

- Chuletón de vaca a la parrilla 1000gr — 55€
- Solomillo de ternera a la parrilla — 22,50€
- Solomillo de ternera con salsa de ciruela — 24,50€
- Gorrín asado con su jugo — 22,50€
- Costillas de cordero — 19,50€
- Perdiz estofada al estilo tradicional — 19,75€
- Rabo estofado al vino tinto — 21,50€
- Manitas deshuesadas con salsa de hongos — 19,75€

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€
- Queso Idiazábal, Irati, Cabrales — 9€

—
IVA incluido



609 369 902
948 225 102