

## ENTRANTES FRIOS

## MEDIA / ENTERA

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Ensalada de ventresca con tomate y pimientos<br>Tuna belly salad with peppers                  |       | 20.00 |
| Ensalada de langostinos y espárragos trigueros<br>Prawns and wild asparagus salad              |       | 21.00 |
| Ensaladilla rusa con gambas<br>Russian salad with shrimps                                      | 10.00 | 15.00 |
| Tartar de atún con guacamole y algas wakame<br>Tuna tartar with guacamole and wakame algae     |       | 18.00 |
| Tartar de salmón con guacamole y algas wakame<br>Salmon tartar with guacamole and wakame algae |       | 18.00 |
| Jamón ibérico, pan y tomate natural<br>Iberian ham, bread and natural tomato                   | 14.00 | 25.00 |
| Cecina con lascas de parmesano<br>Jerky with parmesan flakes                                   | 9.00  | 17.00 |
| Queso Idiazabal con compota de calabaza<br>Idiazabal cheese with apple compote                 |       | 13.00 |

## ENTRANTES CALIENTES

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Rabas de chipirón<br>Friedsquids  | 5.00  | 7.00  |
| Croquetas de jamón (12un)<br>Iberian ham croquettes   | 8.00  | 13.00 |
| Croquetas de hongos con lascas de parmesano<br>Mushroom croquettes                                      | 9.00  | 14.00 |
| Tempura de verduras con salsas<br>Vegetable tempura   |       | 15.00 |
| Langostinos a la plancha (12un)<br>Grilled prawns   | 12.00 | 19.00 |
| Pulpo asado con ali oli negro<br>Roasted octopuss with potatoes and squid ali oli                       |       | 21.00 |
| Huevos rotos con jamón de paletilla<br>Broken eggs with iberian jam                                     |       | 15.00 |
| Setas a la plancha con paletilla y trigueros<br>Grilled mushrooms with shoulder of pork and green beans |       | 18.00 |

## PASTA (Mínimo 2 personas)

Por persona

|  |       |
|--|-------|
| Risotto de boletus, espárragos trigueros y gambas<br>Risotto of boletus, wild asparagus and prawns | 18.00 |
| Espaguetis negros con gambas y chipirón<br>Black spaghetti with prawns and baby squid              | 18.00 |
| Arroz abanda<br>A banda rice   | 17.00 |

## PESCADOS

|   |       |
|---|-------|
| Merluza a la bilbaína o a la plancha con pimientos asados | 23.00 |
| Hake a la bilbaína or hake on the grill with potatoes     |       |
| Rodaballo a la brasa                                      | 23.00 |
| Grilled turbot  |       |
| Rodaballo asado con vino fino y hongos                    | 25.00 |
| Roasted turbot with fine sherry wine and mushrooms        |       |
| Tataky de atún rojo con sus guarniciones                  | 25.00 |
| Tuna tataky with garnishes                                |       |

## CARNES

|  |           |
|--|-----------|
| Lagrimas ibéricas con jugo de cítricos y miel            | 22.00     |
| Grilled iberic pork with lemon and honey                 |           |
| Entrecot a la brasa con pimientos asados y patatas       | 23.00     |
| Steak with red peppers                                   |           |
| Chuletón de ganado mayor a la brasa, patatas y pimientos | 40.00 /kg |
| T-bone steak, potatoes and peppers                       |           |

Pan 1.50€ / persona

## MENUS

### Menú de 32€

*Para compartir*

Jamón ibérico con tomate natural

Ensaladilla rusa con gambas

Rabas de chipirón

Croquetas de jamón

\*\*\*

Merluza a la plancha con patata panadera

Y

Lagrímas ibéricas con jugo de cítricos y miel

\*\*\*

Torríja

### Menú de 40€

*Para compartir*

Jamón ibérico con tomate natural

Croquetas de hongos

Tempura de verduras

Langostinos a la plancha

\*\*\*

Rodaballo a la brasa

Y

Entrecot a la brasa con pimientos asados y patatas

\*\*\*

Torríja

Incluye: Refresco, caña o 1/2 botella de vino por persona + 1 botella de agua por cada 2 personas