



# CARTA DE CENAS

## PARA ABRIR BOCA...

Etxeko salda <i>Caldo de puchero</i>	-
Mollete al vapor con chistorra navarra y yema curada <i>Elaboración artesana 100% natural</i>	-
Croquetas caseras <i>De hongos y trufa o jamón ibérico</i>	-

## IDEALES PARA COMPARTIR...

Jamón Ibérico de Bellota <i>Maduración 48 meses</i>	-
Lomito de presa ibérica <i>Entraña de Cerdo Ibérico curación 50 días</i>	-
Anchoas mariposa del cantábrico con picadillo de tomate confitado <i>En Aceite de Oliva Virgen Extra -Arbequina</i>	-
Terrina de foie mi cuit caramelizada, cremoso de manzana asada y chalotas glaseadas	-
Callos de <i>amama</i>	-
Degustación de quesos locales con membrillo y frutos secos <i>D.O. Idiazábal</i>	-



## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

Entrecot a la plancha con patatas fritas y croquetas de jamón -

## PRINCIPALES

Sopa de pescado tradicional *con* vieira doradita en plancha -  
*Elaborada con "sopako" o pan de pistola*

*Begihandi* en su tinta con patata panadera, cebollino y aritos de cebolla frita -

Pluma de Cerdo Ibérico conservada en orza, con chimichurri y pure de limón -

Txuleta de vaca con ensalada de lechuga y cebolleta -  
*Extra-Premium maduración 30 días*

## PARA TERMINAR CON BUEN SABOR DE BOCA...

Yogur ecológico de leche de vaca, con galleta y frutos rojos -

Nuestra tarta de queso casera con helado -

Torrija caramelizada con cremoso de leche merengada y helado -

Tejas y cigarrillos de Tolosa con helado -