

ENTRANTES**Para picar**

| | |
|--|---------|
| Mollete al vapor con txistorra de Arbizu y yema curada | 4,5 €/u |
| Croquetas caseras; hongo y trufao jamón ibérico | 2 €/u |
| Jamón Ibérico de bellota Carrasco | 30 € |
| Lomito de presa ibérica | 22 € |
| Anchoas mariposa del Cantábrico con picadillo de tomate y pan cristal | 28 € |
| Terrina de foie mi cuit casera al amontillado, cremoso de manzana y chalotas glaseadas | 24 € |
| Steak tartar de solomillo con grasa de txuleta | 26 € |

De la tierra

| | |
|----------------------|------|
| Tomate de Axpe | 14 € |
| Pimientos de Gernika | 8 € |
| Piparras de Ibarra | 8 € |

Del mar

| | |
|--|------|
| Pulpo de Zumaia, crema de pimentón, ensalada de berza y torrezno | 25 € |
| Crema de cigalas con tartar de vieira | 18 € |
| Salpicón de bogavante | 40 € |
| Kokotxas de merluza | 28 € |
| Sashimi de atún rojo salvaje | 24 € |

De Cuchara

| | |
|------------------------|------|
| Txangurro al horno | 24 € |
| Callos, patas y morros | 18 € |

PESCADOS A LA PARRILLA

Según temporada y pesca S/M

CARNES A LA PARRILLA

| | |
|---|---------|
| Solomillo de vaca con salsa de oporto, foie y cremoso de patata | 34 € |
| Molleja de ternera a la brasa | 28 € |
| Txuleta de vaca Premium - 30 días de maduración - | 62 €/kg |
| Presa ibérica de bellota Carrasco a la brasa | 80 €/kg |

GUARNICIONES

| | |
|------------------------------------|-----|
| Lechuga de la huerta con cebolleta | 5 € |
| Patatas fritas | 5 € |
| Pimiento morrón asados al carbón | 8 € |

POSTRES

| | |
|--|------|
| Nuestra tarta de queso y helado | 8 € |
| Torrija caramelizada con cremoso de leche merengada y helado | 9 € |
| Coulant de chocolate, avellana tostada y helado | 10 € |
| Tartaleta templada de manzana de temporada con crema pastelera | 8 € |
| Helados | 5 € |
| Degustación de quesos | 18 € |

**Pescados frescos del mar a la mesa
* Servicio de agua km0 1,25 € y servicio de pan de caserío 2,5 € por persona*