

ENTRANTES

Para picar

Mollete al vapor con txistorra de Arbizu y yema curada	4,5 €/u
Croquetas caseras; hongo y trufao jamón ibérico	2,5 €/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

Alcachofas a la brasa, apionabo, jugo de cebolla tostada y jamón de bellota	21 €
Carbonara de setas de temporada	S/M

Del mar

Sopa de pescado y marisco	18 €
Pulpo con crema de pimentón, ensalada de berza y torrezno	25 €
Kokotxas de merluza	28 €
Salpicón de bogavante	43 €

De Cuchara

Pochas con paloma	23 €
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 €
Paletilla de cordero lechas a baja temperatura acabada a la brasa	40 €
Molleja de ternera a la brasa	28 €
Presa ibérica de bellota Carrasco a la brasa	80€/kg
Txuleta de vaca vieja frisona gallega	65€/kg
Txuleta de vaca vieja premium rubia gallega	95 €/kg

GUARNICIONES

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

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 caseros	7 €
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*