

## ENTRANTES

### Para picar

Mollete al vapor con txistorra de Arbizu y yema curada

Croquetas caseras; hongo y trufa o jamón ibérico

Brioche con mantequilla ahumada y cecina de wagyu

Anchoa mariposa del Cantábrico con picadillo de tomate y pan cristal

Jamón Ibérico de bellota Carrasco

Steak tartar de solomillo con grasa de txuleta

### De la tierra

Carbonara de setas de temporada

Guisante lágrima a la brasa con crema de cebolla y yema de huevo

Espárrago navarro braseado, su crema y piñones tostados

### Del mar

Sopa de pescado y marisco

Pulpo con crema de pimentón, ensalada de berza y torrezno

Kokotxas de merluza

## PESCADOS A LA PARRILLA

Según temporada y pesca

## CARNES A LA PARRILLA

Solomillo de vaca con salsa de oporto, foie y cremoso de patata

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura acabada a la brasa

Callos, patas y morros

Preso ibérica de bellota Carrasco a la brasa

Txuleta de vaca vieja

## GUARNICIONES

Lechuga de la huerta con cebolleta

Patatas fritas

Pimiento morrón asados al carbón

Piparras

## POSTRES

Nuestra tarta de queso y helado

Torrija caramelizada con cremoso de leche merengada y helado

Tartaleta templada de manzana de temporada con crema pastelera

Helados caseros

Coulant

*\*Pescados frescos del mar a la mesa  
\* Servicio de agua km0 1,5 € y servicio de pan de caserío 3 € por persona*