



Para picar

Appetizers

Fríos

Cold

Froides

Jamón de bellota con pan de cristal y tomate <i>Acorn-fed Iberian ham with crystal bread and tomato</i> Jambon ibérique de gland avec pain cristal et tomate	25,00 €
Anchoa de Bermeo sobada a mano con pan de cristal y tomate <i>Hand-prepared Bermeo anchovy with crystal bread and tomato</i> Anchois de Bermeo préparée à la main avec pain cristal et tomate	17,00 €
Ensalada de burrata con vinagreta de mostaza antigua y chutney de mango (Vegetariano) <i>Burrata salad with old-style mustard vinaigrette and mango chutney (Vegetarian)</i> Salade de burrata avec vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et chutney de mangue (végétarien)	16,00 €
Tartar de atún con guacamole, vainas y chips de yuca <i>Tuna tartare with guacamole, green beans, and yucca chips</i> Tartare de thon avec guacamole, haricots verts et chips de manioc	17,50 €
Servicio de pan/Bread/Servicie de pain	1,50€



Para picar

Appetizers

Calientes

Warm

Chaudes

Alcachofas en tempura con salsa tártara (producto sujeto a temporada, opción vegetariana)	19,00 €
<i>Tempura artichokes with tartar sauce (seasonal product, vegetarian option)</i>	
<i>Artichauts en tempura avec sauce tartare (produit de saison, option végétarienne)</i>	
Pulpo a la plancha con crema de patatas a la riojana	23,00 €
<i>Grilled octopus with La Rioja-style potato cream</i>	
<i>Poulpe grillé avec crème de pommes de terre à la riojana</i>	
Caracoles a la alavesa	16,00 €
<i>Alava-style snails</i>	
<i>Escargots à la alavaise</i>	
Sopa de pescado	15,00 €
<i>Fish soup</i>	
<i>Soupe de poisson</i>	



<p>Arroz meloso de carabineros con alioli de ajo negro. <i>Creamy rice with scarlet shrimp and black garlic aioli.</i> <i>Riz crémeux aux gambas impériales et aioli à l'ail noir.</i></p>	22,00 €
<p>Lomo de bacalao confitado sobre sus callos guisados . <i>Confit cod loin on stewed tripe .</i> <i>Longe de morue confite sur ses tripes mijotées.</i></p>	24,00 €
<p>Rodaballo asado con agua de tomate asado y espinacas salteadas con piñones. <i>Roasted turbot with roasted tomato water and sautéed spinach with pine nuts.</i> <i>Roasted turbot with roasted tomato water and sautéed spinach with pine nuts.</i></p>	22,00 €
<p>Rape a la plancha con velouté de hongos y fideos de calabacín <i>Grilled monkfish with mushroom velouté and zucchini noodles .</i> <i>Lotte grillée avec velouté de champignons et nouilles de courgettes.</i></p>	23,00 €
<p>Cordero a baja temperatura con milhojas de berenjena y cuscús crujiente <i>Slow-cooked lamb with eggplant mille-feuille and crispy couscous</i> <i>Agneau à basse température avec mille-feuille d'aubergines et couscous croustillant</i></p>	22,00 €
<p>Solomillo a la plancha con foie y caramelo de Oporto, con patatas parmentier trufadas <i>Grilled sirloin with foie gras and Oporto caramel, with truffled parmentier potatoes</i> <i>Filet de bœuf grillé avec foie gras et caramel de Porto, accompagné de pommes de terre parmentier truffées</i></p>	26,00 €
<p>Lomo alto de vaca vieja a la plancha, con sus pimientos y patatas fritas (800 grs, 2 pax) <i>Grilled aged beef ribeye, with its peppers and French fries (800 g, 2 people)</i> <i>Côte de bœuf vieilles grillée, avec ses poivrons et frites (800 g, 2 pers.)</i></p>	58,00 €
<p>Lagarto ibérico a la plancha con trinxat <i>Grilled Iberian pork lagarto with trinxat</i> <i>Lagarto ibérique grillé avec trinxat</i></p>	19,00 €



Dulces tentaciones

Sweet temptations

Pantxipapa con helado de caramelo salado <i>Pantxipapa with salted caramel ice cream</i> Pantxipapa avec glace au caramel salé	7,00 €
Panacota de coco con dulce de leche y crumble de mantequilla <i>Coconut panna cotta with dulce de leche and butter crumble</i> Panna cotta à la noix de coco avec dulce de leche et crumble au beurre	7,00 €
Coulant de chocolate con helado de yuzu (12 minutos) <i>Chocolate coulant with yuzu ice cream (12 minutes)</i> Coulant au chocolat avec glace au yuzu (12 minutes)	8,00 €
Helado de mamía con intxaursaltsa y miel del Gorbea <i>Mamía ice cream with walnut cream (intxaursaltsa) and Gorbea honey</i> Glace de mamía avec crème de noix (intxaursaltsa) et miel du Gorbea	7,00€