



Para picar

Appetizers

Calientes

Warm

Chaudes

Bao de berenejena asada al curry verde con kikos y cilantro (2 und) (Opcion Vegetariana) <i>Green Curry Roasted Eggplant Bao with Kikos and Cilantro (2 pcs) (Opcion Vegetariana)</i> <i>Bao d'aubergine rôtie au curry vert avec des kikos et de la coriandre (2 pcs) (Opcion Vegetariana)</i>	12,00 €
Pulpo a la plancha con con crema de patatas a la riojana <i>Grilled Octopus with La Rioja-Style Potato Cream</i> <i>Poulpe grillé avec une crème de pommes de terre à la Riojana</i>	21,00 €
Arroz negro con txipirones a la plancha y ali-oli de citricos <i>Black Rice with Grilled Squid and Citrus Aioli</i> <i>Riz noir avec calmars grillés et ali-oli aux agrumes</i>	19,00 €



Merluza con fondo de mejillones al txakoli y vainas <i>Hake with txakoli mussel broth and pods</i> Merlu au fond de moules au txakoli et gousses	19,00 €
Bacalao con guisantes y habitas estofados en fondo de calamar y aceite de menta <i>Cod with stewed peas and baby broad beans in squid ink and mint oil</i> Morue aux petits pois et fèves mijotés dans un fond de calmar et huile de menthe	20,00 €
Rodaballo asado con agua de tomate y espinacas salteadas con piñones <i>Roasted turbot with tomato water and sautéed spinach with pine nuts</i> Turbot rôti avec eau de tomate et épinards sautés aux pignons	21,00 €
Taco de rabo deshuesado con cremoso de boniato y espárragos verdes <i>Deboned oxtail taco with creamy sweet potato and green asparagus</i> Taco de queue de bœuf désossée avec crème de patate douce et asperges vertes	18,00 €
Entrecote a la plancha con pimientos de Cristal confitados y milhojas de patata <i>Grilled entrecote with confit piquillo peppers and potato mille-feuille</i> Entrecôte grillée avec poivrons del piquillo confits et millefeuille de pomme de terre	18,00 €
Ternera de Angus a baja temperatura con Parmentier <i>Angus beef cooked at low temperature with Parmentier</i> Bœuf Angus à basse température avec Parmentier	19,00 €
Abanico Ibérico con ratatouille y alioli de pera asada <i>Iberian fan with ratatouille and roasted pear aioli</i> Eventail Ibérique avec ratatouille et aioli de poires rôties	18,00€



Dulces tentaciones

Sweet temptations

3 chocolates con sal de añana y AOVE (Crumble, ganache y crujiente)	8,00 €
<i>3 Chocolates with Añana Salt and AOVE (Crumble, Ganache, and Crunchy)</i>	
<i>3 chocolats avec sel d'Añana et AOVE (crumble, ganache et croustillant)</i>	
Pantxipapa con helado de caramelo salado	7,00 €
<i>Pantxipapa with salted caramel ice cream</i>	
<i>Pantxipapa avec glace au caramel salé</i>	
Panacotta de maracuyá con mango y cardamomo	6,00 €
<i>Passion fruit panna cotta with mango and cardamom</i>	
<i>Panna cotta à la passion avec mangue et cardamome</i>	
Helado de yogur griego con mermelada de tomate y albahaca	6,00 €
<i>Greek yogurt ice cream with tomato and basil jam</i>	
<i>Glace au yaourt grec avec confiture de tomate et basilic</i>	
Fresas maceradas con helado de pimienta de Jamaica y vainilla	7,00€
<i>Macerated strawberries with Jamaican pepper and vanilla ice cream</i>	
<i>Fraises macérées avec glace au poivre de la Jamaïque et à la vanille</i>	