



Para picar

Appetizers

Fríos

Cold

Froides

Jamón de bellota con pan de cristal y tomate

Acorn-fed ham with glass bread and tomato

Jambon de bellota avec pain de cristal et tomate

23,00 €

Anchoas de Bermeo con pan de cristal y tomate

Salted anchovies with glass bread and tomato

Anchois en saumure avec pain de cristal et tomate

15,00 €

Ensalada de tomate Eco de Basaldea con Burrata y aceite de albahaca y pistachos (Opción vegetariana)

Eco Basaldea Tomato Salad with Burrata, Basil Oil, and Pistachios (Vegetarian option)

Salade de tomates Eco de Basaldea avec burrata, huile de basilic et pistaches (Option végétarienne)

17,00 €

Tartar de atún rojo con guacamole, vainas y chips de yuca

Red tuna tartare with guacamole, pods, and yuca chips

Tartare de thon rouge avec guacamole, gousses et chips de yuca

16,00 €

Ensalada de calabaza en escabeche con langostinos y ali-oli de miso (Opción vegetariana)

Pickled Pumpkin Salad with Prawns and Miso Aioli (Vegetarian option)

Salade de courge marinée avec des crevettes et un ali-oli au miso (Option Végétarienne)

17,00 €

Servicio de pan/Bread/Servicie de pain

1,50€



Para picar

Appetizers

Calientes

Warm

Chaudes

**Bao de berenjena asada al curry verde con kikos y cilantro
(2 und) (Opcion Vegetariana)**

12,00 €

*Green Curry Roasted Eggplant Bao with Kikos and Cilantro
(2 pcs) (Opcion Vegetariana)*

*Bao d'aubergine rôtie au curry vert avec des kikos et de la
coriandre (2 pcs) (Opcion Vegetariana)*

Pulpo a la plancha con con crema de patatas a la riojana

21,00 €

Grilled Octopus with La Rioja-Style Potato Cream

Poulpe grillé avec une crème de pommes de terre à la Riojana

Arroz negro con txipirones a la plancha y ali-oli de cítricos

19,00 €

Black Rice with Grilled Squid and Citrus Aioli

Riz noir avec calmars grillés et ali-oli aux agrumes



Tierra y mar

From land and sea

Merluza con fondo de mejillones al txakoli y vainas

19,00 €

Hake with txakoli mussel broth and pods

Merlu au fond de moules au txakoli et gousses

Bacalao con guisantes y habitas estofados en fondo de calamar y aceite de menta

20,00 €

Cod with stewed peas and baby broad beans in squid ink and mint oil

Morue aux petits pois et fèves mijotés dans un fond de calmar et huile de menthe

Rodaballo asado con agua de tomate y espinacas salteadas con piñones

21,00 €

Roasted turbot with tomato water and sautéed spinach with pine nuts

Turbot rôti avec eau de tomate et épinards sautés aux pignons

Taco de rabo deshuesado con cremoso de boniato y espárragos verdes

18,00 €

Deboned oxtail taco with creamy sweet potato and green asparagus

Taco de queue de bœuf désossée avec crème de patate douce et asperges vertes

Entrecote a la plancha con pimientos de Cristal confitados y milhojas de patata

18,00 €

Grilled entrecote with confit piquillo peppers and potato mille-feuille

Entrecôte grillée avec poivrons del piquillo confits et millefeuille de pomme de terre

Ternera de Angus a baja temperatura con Parmentier

19,00 €

Angus beef cooked at low temperature with Parmentier

Bœuf Angus à basse température avec Parmentier

Abanico Ibérico con ratatouille y alioli de pera asada

18,00€

Iberian fan with ratatouille and roasted pear aioli

Eventail Ibérique avec ratatouille et aïoli de poires rôties



Dulces tentaciones

Sweet temptations

3 chocolates con sal de añana y AOVE (Crumble, ganache y crujiente) 8,00 €

3 Chocolates with Añana Salt and AOVE (Crumble, Ganache, and Crunchy)

3 chocolats avec sel d'Añana et AOVE (crumble, ganache et croustillant)

Pantxipapa con helado de caramelito salado 7,00 €

Pantxipapa with salted caramel ice cream

Pantxipapa avec glace au caramel salé

Panacotta de maracuyá con mango y cardamomo 6,00 €

Passion fruit panna cotta with mango and cardamom

Panna cotta à la passion avec mangue et cardamome

Helado de yogur griego con mermelada de tomate y albahaca 6,00 €

Greek yogurt ice cream with tomato and basil jam

Glace au yaourt grec avec confiture de tomate et basilic

Fresas maceradas con helado de pimienta de Jamaica y vainilla 7,00€

Macerated strawberries with Jamaican pepper and vanilla ice cream

Fraises macérées avec glace au poivre de la Jamaïque et à la vanille