

Raciones

Jamón ibérico puro bellota Guijuelo	24€
Txistorra (Hortanco)	13€
Croquetas de la semana	2,30€ /Und
Oreja Crujiente	13€
Pan de Masa Madre	13€
	1,80€

Entrantes

Buñuelos de Bacalao	12€
Carpaccio de txuleta Premium (OKELAN)	16€
Pimientos del Piquillo en salsa Rellenos de Carne	15€
Pimientos del Piquillo en salsa Rellenos de Bacalao	16€
Pulpo a la Plancha	20€
Muslitos de Codorniz al vino Rancio y Cebolla	15€

Conservas

Anchoas artesanas	12€
--------------------------	------------

Pescados

Corvina de Estero a la Donostiarra	20€
Txipirones en su Tinta	17€
Txipirones con Alcahofas	18€

Carnes

Lomo alto maduración 45 días (500gr)	30€
Callos, Pata y Morro	17€
Sukalki (guiso de carrillera típico País Vasco)	18€
Secreto de cerdo Ibérico con miel de Acacia Trufada	18€
Meloso de Ternera en su Jugo	17€
Sorpresa de Cerdo Ibérico con Reducción de Oporto y Setas	18€

Postres

Tiramisú casero	6€
Goxua casero	6€
Coulant de chocolate negro	6€

Burbujas

Marteaux Brut Reserve
Aoc. Champagne

39€

Blancos

- Silbón (Verdejo)** 15€
D. O. Rueda
Aromas de fruta dulce, melocotón, pera... también flores y hierba cortada. A la boca entra amplio, redondo y muy sutil, reconociendo nuevamente la fruta, hierbas de monte...
- Joaquín Rebolledo (Godello)** 17€
D. O. Valdeherras
Intensos aromas primarios, con perfumes de albaricoque y melocotón. Notas minerales y bien estructurado, con una textura ligeramente aceitosa. Buena untuosidad, acidez bien equilibrada. Ligeramente dulce. De largo acabado con sabor a fruta.
- Gorka Izaguirre (Hondarribi Zuri, Hondarribi Zerratia)** 17€
D. O. Bizkaiko Txakolina
Base de fresca manzana con el herbáceo de los helechos, matices de flor blanca (Tilo) y un sutil toque cítrico. Redondo, glicérico, desplegando una fresca sensación de fruta que desemboca en un final de fruto seco.
- Abadal** 19€
D. O. Fla de Bages - Picapoll
Fermentación y Crianza de 3 meses sobre Mas en Deposito
- Blas Muñoz** 17€
D. O. La Mancha - Chardonnay
Fermentado y posterior crianza en Barrica nuevas de Roble
- Badiola Viura de Cabezadas (Viura)** 17€
D.O. Rioja - Viura
Nariz fresca y sutil, aromas puros de fruta de hueso con un toque de flores blancas y fósforo. Ligerero y crujiente en el paladar, pero con buena concentración de fruta y un final refrescante seco y ligeramente mineral.
- Altos Pigeage** 30€
D.O. Rioja
Fermentado y posterior crianza de 12 meses en barricas de roble Francesas y Americanas

Manar dos Seixas

19€

D. O. Ribeiro - Treixadura, Godello, Albariño y Loureiro

Elaborado en depósitos de acero inoxidable de 5000 litros.

Envejecimiento entre 6 y 8 meses sobre Mas finas

Tintos

Badiola Tempranillo de Laderas (Tempranillo)	18€
D.O. Rioja <i>Presenta aromas puros y precisos de cerezas, bayas rojas y tomillo. De cuerpo medio, con buena longitud y peso en el paladar, que muestra un hermoso equilibrio entre la acidez fresca, la concentración de fruta y los taninos firmes pero de grano fino.</i>	
Altos de Rioja Pigeage (Graciano)	30€
D.O. Rioja <i>Franco, potente, muy complejo, y con muchas notas minerales. Muestra fruta fresca, eucaliptus, pimienta blanca, tonos balsámicos y especiados. Potente aunque aterciopelado al mismo tiempo y fresco.</i>	
Hesvera	18€
D.O. Ribera del Duero <i>Rojo intenso con presencia de intensos tonos violáceos. Aromas frutales como moras, zarzamoras, teñidas con notas de especiados, vainilla, clavo y tonos tostados provenientes del roble.</i>	
Roca del Crit	19€
D. O. Emporda - Garnacha, Cariñena <i>La Garnacha tuvo una crianza de 6 meses sobre Mas finas La Cariñena permaneció 10 meses en barricas borgoñesas de 500 y 700 litros de roble francés. De diferentes usos y tostados</i>	
Abadengo Reserva	
D.O. Arribes del Duero - Juan García	17,50€
<i>Crianza en Barricas de Roble durante un mínimo de 12 meses Mmadre</i>	
V.T. Castilla y León - Garnacha	19€
<i>Crianza en Barricas de Roble durante un mínimo de 12 meses Lalama</i>	
D. O. Ribera Sacra - Mencia, Brancellao, Mouratón	
<i>Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de varios usos. El vino permaneció durante 10 meses en depósitos troncocónicos de roble de 45 hectolitros. Estabilizado con el frío del invierno.</i>	26€