



ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de tomate de la huerta,
cebolla encurtida y brotes frescos - 16€

Ensalada de ventresca con piquillos,
cogollos asados y cebolla caramelizada - 21€

Espárragos de Navarra con vinagreta - 17€

Tartar de atún rojo de almadraba con aguacate - 24€

Salmón marinado a la mostaza con rúcula
y tomatitos cherrys - 21€

Surtido de embutidos ibéricos - 22€

- Jamón 100% bellota - 24€

ENTRANTES CALIENTES

Rabas de begihandi fresco - 18 €

Croquetas de jamón ibérico o de gambón - 15€

Pata de pulpo a la parrilla o a la gallega- 22€

Almejas a la sartén, salsa verde o marinera - 28€

Zamburiñas a la plancha con su preve de ajo perejil - 24€

Mejillones al vapor o con curry verde (picante) -17€

Gambas de Huelva a la plancha con su costra de sal -24€



PESCADOS Y CARNES

PESCADOS DE NUESTRAS LONJAS

Begihandi a la parrilla con verduras de temporada - 22€

Bacalao a la plancha con ali-oli y patata panadera - 19€

Tataki de atún rojo de almadraba a la brasa
con su guarnición - 34 €

Kokotxas de bacalao en salsa verde y patata panadera -19 €

Pescado salvaje de lonja S/M
(preguntar a nuestro equipo)

CARNES SELECTAS

Chuletón de vaca madurado (min 30 días)
Frisona 55€/kg - Rubia gallega 60€/kg
+ guarnición de patata caseras, pimientos y ensalada

Magret de pato a la brasa con crema de patata trufada - 20€

Costilla de cerdo ibérico 100% a baja temperatura - 25€

Lagarto ibérico a la brasa
con romesco y verduras de temporada - 22€

Solomillo de vaca a la parrilla - 24€



MENÚ INFANTIL

Primer plato

Jamón + Croquetas + Ensaladilla Rusa

Segundo plato

Pechuga de pollo rebozada o salmón a la plancha
+ patatas o ensalada

Postre

Helado de chocolate o Tarta del día

16 € / pax

POSTRES

Tarta de queso horneada cremosa con mango · 6.50 €

Café Goloso con sus diferentes pecados capitales · 6,50 €

Tabla de quesos de Idiazábal · 7,50 € (1/2 rac)

Brownie de chocolate · 8 €

Piña Colada en copa · 7 €

Queso fresco de Carranza con membrillo - 6,50€



VINOS TINTOS

- Rioja -

Monte Real (Reserva) · 25 €

Monte Real - Cuveé · 18 €

Cueva de Lobos · 16 €

Viuda Negra · 18,50 €

Zinio · 15 €

Cune · 17 €

Izadi · 18,50 €

Ramón Bilbao · 20 €

Muga · 29 €

Las Garnachas de Tretium · 22€

- Ribera del Duero -

Marta Maté · 39,50 €

Dorium (Crianza) · 21€

- Extremadura -

Habla del Silencio · 24 €

- Bierzo -

Parajes · 25 €

- Ribera Sacra -

Algueira Mencia · 24 €

- Somontano -

Enate Merlot · 35 €



VINOS BLANCOS

- Rioja -

Muga · 20 €

Zinio · 14 €

- Rueda -

Demimo · 16 €

Domine · 19 €

- Txakoli / Bizkaiko Txakolina -

Torre Loizaga Bigarren · 18 €

Torre Loizaga Selección · 23 €

Torre Loizaga Ánfora · 28,50 €

Torre Loizaga Private Selecto MB · 46 €

Torre de Loizaga espumoso Brut-Nature - 35€

- Txakoli / Getariako Txakolina -

Txomin Etxaniz · 21 €

Mokoroa · 18 €



VINOS BLANCOS

- Albariño -

Lagar de Costa · 25 €

Maccerato · 22 €

Casona Micaela · 23 €

- Godello -

Abad Dom Bueno · 22 €

Novilunio · 21 €

- Cava -

Miquel Pons (Brut Nature) · 24 €

Nuria Rosé (Brut Reserva) · 26 €

- Champagne -

Pol Roger (Reserve) · 65 €

Besserat de Bellefon · 53 €

- Chardonay -

Dominio de Unx · 19 €

VINOS ROSADOS

Arca de Noé · 15 €

Ilagares · 15 €