

RACIONES

Croquetas de jamón ibérico (5 unidades) — 13 €

Cremosas por dentro y crujientes por fuera.

Los Rotos del Barrio — 13 €

Huevos a baja temperatura sobre una cama de patatas fritas, chistorra navarra y virutas de jamón.

Alma de taberna.

Pimientos del piquillo confitados con papada mascarada y huevo a baja temperatura — 15 €

El dulzor del piquillo se funde con la melosidad de la papada y la yema cremosa del huevo.

Torreznos crujiente — 9 €

Corteza dorada, interior jugoso y ese punto perfecto de sal que los hace imposibles de dejar en el plato.

Selección de setas confitadas con huevo a baja temperatura — 13 €

Texturas suaves y aromas de monte: una selección de setas confitadas lentamente, acompañadas de papada y huevo.

Pimientos del padrón con torreznos — 12 €

Pimientos del padrón fritos al momento y torreznos crujientes, el contraste perfecto entre lo verde y lo dorado.

Chistorra campeona de Navarra 2025 con pan cristal — 13 €

Nuestra chistorra favorita, premiada por su sabor auténtico, servida con pan cristal recién tostado.

Tortilla de ajoarriero con nuestra brava casera, piparras y chips — 15 €

Una tortilla jugosa inspirada en el ajoarriero navarro, acompañada por nuestra salsa brava, piparras encurtidas y chips.

Alcachofas a la plancha con foie, huevo y cremoso de patata — 18 €

Corazones de alcachofa a la plancha con foie, huevo a baja temperatura, cremoso de patata y polvo de jamón.

Patatas bravas con alioli — 13 €

Doradas al punto y cubiertas con nuestra salsa brava casera y alioli de elaboración propia.

Boniatos fritos trufados — 13 €

Boniatos dorados y suaves, acompañados de una cremosa salsa de trufa y polvo de jamón.

Fritísimas con Bacón y Pollo — 14 €

Patatas fritas caseras acompañadas de bacón, pollo, pimientos del piquillo, salsa picante, quesos fundidos y queso rallado

NACHOS

Nachos Daniela — 14,50 €

Nuestros nachos caseros llegan cubiertos con una mezcla fundida de quesos, chile con carne, pollo troceado y salsas ranchera y picante. Se completan con guacamole casero, jalapeños y pico de gallo fresco, para compartir... o no.

CARNES

Entrecot de vaca lomo bajo (300 g) — 17 €

Corte jugoso de vaca, marcado a la plancha y servido con pimientos del piquillo y patatas fritas caseras.

Menudicos — 14 €

Una propuesta clásica y llena de sabor: menudillos tiernos, guisados lentamente.

Manitas de cerdo a la plancha con foie y polvo de torrezno — 19 €

Manitas deshuesadas y doradas a la plancha, acompañadas de un escalopín de foie y un toque final de polvo de torrezno. Un bocado intenso y lleno de carácter.

Orejas de cerdo a la brava — 14 €

Orejas tiernas y crujientes, salteadas con nuestra salsa brava casera. Un clásico.

Codillo al horno con patatas fritas — 14 €

Cocinado lentamente hasta que la carne se desprende sola del hueso. Servido con patatas fritas caseras y su jugo.

Rabo de Toro con pure de patata y patatas chips — 22 €

Costillas BBQ estilo americano acompañadas de patatas fritas — 17 €

DEL MAR

Gambas al ajillo con huevos fritos y patatas — 16 €

Gambas al ajillo acompañado de huevos fritos y patatas caseras. Una combinación que une mar y tierra en un plato.

Mejillones a la brava — 12 €

Mejillones frescos bañados en nuestra salsa brava casera. Picantes, sabrosos y adictivos.

Rabas enharinadas con salsa Central y limón — 14,50 €

Rabas crujientes y tiernas, servidas con nuestra salsa Central y un toque de limón fresco. Para picar sin prisas.

Chipirones tipo Pelayo con panaderas y cebolla pochada — 18 €

Chipirones tiernos con patatas panadera y cebolla pochada, aliñados con aceite y perejil. Sencillez y sabor a la manera más tradicional.

Sepia a la plancha con panaderas, verduritas y alioli — 17 €

Sepia marcada en su punto, con guarnición de patata panadera, verduras salteadas y alioli casero. Llena de aroma.

Zamburiñas a la plancha con aceite y sal — 19 €

Zamburiñas a la plancha, con unas gotas de aceite de oliva virgen extra y un toque de sal marina. Puro sabor del mar.

Pulpo a la plancha con patatas y pimentón — 18 €

Tentáculos tiernos a la plancha, servidos sobre patata y espolvoreados con pimentón ahumado.

COCAS DE PAN CRISTAL

Coca de jamón ibérico — 14,50 €

Pan cristal crujiente coronado con jamón ibérico recién cortado. Puedes añadirle Idiazabal rallado para un toque más sabroso y fundente.

Coca de escalivada con ventresca de atún y anchoas — 14,90 €

Verduras asadas lentamente y ventresca de atún sobre pan cristal tostado y anchoas.

Coca de cinco quesos con tomate dulce y sésamo negro — 14 €

Una fusión de quesos fundidos sobre pan cristal, con el contraste del tomate dulce y el sutil aroma del sésamo negro.