



## PARA COMPARTIR



Jamón ibérico, pan cristal y tomate rallado con aove	24
Calamares begihaundi fritos con mayonesa cítrica	13
Ración de croquetas de jamón ibérico	10
Cata degustacion de croquetas cocktail	11
Torreznos de Soria braseados, cebolla roja y lima	12
Patatas rustidas con mantequilla, romero y nuestras salsas	9

## NUESTROS ENTRANTES

Timbal de morrones asados Bacalao confitado y cebolla encurtida	14
Tomate asado con emulsión de aguacate y burrata	14
Ventresca, cherrys aliñados y Antxoas del cantábrico	16
Verduras a la brasa, huevo a 63° sobre salsa romescu	17
Langostinos Braseados con salsa cocktail picante	19

## PREGUNTAR POR NUESTROS PLATOS DE TEMPORADA

EN LA TERRAZA SE COBRARA SUPLEMENTO

SI USTED ES ALERGICO O INTOLERANTE  
A ALGUN TIPO DE ALIMENTO  
PIDA LA CARTA DE ALERGENOS





## **CARNES A LA BRASA DE ENCINA**



Chuleton Premium con patatas y pimientos de padrón	50-kg
Confit de pato a la brasa, compota de manzana y tofee de Oporto	23
Chuletillas de cordero lechal con piquillos y patatas	23
Carrilleras glaseadas al vino tinto con parmentier y manzana	21
Hamburguesa de entrecot a la parrilla con queso cheddar	16

## **PESCADOS A LA BRASA DE ENCINA**

Lomo de Rape con su refrito ligado y paté de olivas negras	23
Lomo de rodaballo estilo Orio y patata panadera	24
Pata de pulpo, patata y mojo de tomates cherrys	25
Bacalao gratinado con alioli de ajos asados y morrones	21
Kokotxas de Bacalao con su pil pil	22

## **LOS POSTRES**

Torrija de brioche caramelizada y helado de vainilla	7
Tarta de queso con coulis de frutos rojos y helado de queso	7
Tarta tatin de manzana con helado de coco	7
Tabla para 2 de 4 clases de quesos y confitura de membrillo	12

**EN LA TERRAZA SE COBRARA SUPLEMENTO**

**SI USTED ALERGICO O INTOLERANTE  
A ALGUN TIPO DE ALIMENTO  
PIDA LA CARTA DE ALERGENOS**





## À PARTAGER



Jambon ibérique, pain cristal et tomate râpée avec AOVE	24
Calamars begihaundi frits avec mayonnaise citronnée	13
Portion de croquettes au jambon ibérique	10
Dégustation de croquettes cocktail	11
Torreznos de Soria braisés, oignon rouge et citron vert (poitrine de porc croustillante)	12
Pommes de terre rôties avec beurre, romarin et nos sauces	9

## NOS ENTRÉES

Timbale de poivrons rôtis, morue confite et oignon mariné	14
Tomate rôtie avec émulsion d'avocat et burrata	14
Ventresca, tomates cerises assaisonnées et anchois du Cantabrique	16
Légumes grillés, œuf à 63° sur sauce romesco	17
Crevettes grillées avec sauce cocktail épicée	19

## VEUILLEZ DEMANDER NOS PLATS DE SAISON

UN SUPPLÉMENT SERA APPLIQUÉ EN TERRASSE.

I VOUS ÊTES ALLERGIQUE OU INTOLÉRANT À  
UN ALIMENT, VEUILLEZ DEMANDER LA CARTE  
DES ALLERGÈNES.





## VIANDES GRILLÉES AU CHÊNE



Côte de bœuf premium avec pommes de terre et piments de Padrón 50-kg	
Confit de canard grillé, compote de pomme et caramel de Porto	23
Côtelettes d'agneau de lait avec piquillos et pommes de terre	23
Joue de bœuf glacée au vin rouge avec parmentier et pomme	21
Burger d'entrecôte grillée avec fromage cheddar	16

## POISSONS GRILLÉS AU CHÊNE

Dos de lotte avec son ail frit lié et pâté d'olives noires	23
Dos de turbot à la mode Orio et pommes de terre boulangères	24
Tentacule de poulpe, pommes de terre et mojo de tomates cerises	25
Morue gratinée avec aïoli d'ail rôti et poivrons	21
Kokotxas de morue avec sauce pil-pil	22

## LES DESSERTS

Brioche perdue caramélisée et glace à la vanille	7
Tarte au fromage avec coulis de fruits rouges et glace au fromage	7
Tarte Tatin aux pommes avec glace à la noix de coco	7
Plateau pour 2 de 4 variétés de fromages et confiture de coing	12

**UN SUPPLÉMENT SERA APPLIQUÉ EN TERRASSE.**

**I VOUS ÊTES ALLERGIQUE OU INTOLÉRANT À  
UN ALIMENT, VEUILLEZ DEMANDER LA CARTE  
DES ALLERGÈNES.**





## TO SHARE



Iberian ham, cristal bread, and grated tomato with extra virgin olive oil	24
Fried begihaundi squid with citrus mayonnaise	13
Portion of Iberian ham croquettes	10
Assorted cocktail croquette tasting	11
Braised Torreznos from Soria, red onion, and lime (pork cracklings)	12
Roasted potatoes with butter, rosemary, and our sauces	9

## OUR STARTERS

Roasted pepper timbale, confit cod, and pickled onion	14
Roasted tomato with avocado emulsion and burrata	14
Tuna belly, seasoned cherry tomatoes, and Cantabrian anchovies	16
Grilled vegetables, 63° egg over romesco sauce	17
Grilled prawns with spicy cocktail sauce	19

## ASK ABOUT OUR SEASONAL DISHES

**A TERRACE SERVICE CHARGE WILL APPLY.**

**IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD  
INTOLERANCES, PLEASE ASK FOR THE  
ALLERGEN MENU**





## OAK-GRILLED MEATS

Premium ribeye steak with potatoes and Padrón peppers	50-kg
Grilled duck confit, apple compote, and Porto toffee	23
Milk-fed lamb chops with piquillo peppers and potatoes	23
Glazed beef cheeks in red wine with parmentier and apple	21
Grilled entrecôte burger with cheddar cheese	16

## OAK-GRILLED FISH

Monkfish loin with garlic sauce and black olive pâté	23
Turbot loin "Orio style" with boulangère potatoes	24
Grilled octopus leg, potatoes, and cherry tomato mojo	25
Gratinated cod with roasted garlic aioli and peppers	21
Cod kokotxas with pil-pil sauce	22

## DESSERTS

Caramelized brioche toast with vanilla ice cream	7
Cheesecake with red fruit coulis and cheese ice cream	7
Apple tarte Tatin with coconut ice cream	7
Cheese board for two with four varieties and quince jam	12

**A TERRACE SERVICE CHARGE WILL APPLY.**

**IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD  
INTOLERANCES, PLEASE ASK FOR THE  
ALLERGEN MENU**

