

PINCHOS AL MOMENTO

(TIEMPO MINIMO DE ELABORACIÓN 10 MINUTOS)

· Croqueta de boletus	1,60 €
· Croqueta de queso, nueces y membrillo	1,60 €
· Morcilla de ibérico con alioli de pistacho y piquillo	1,70 €
· Buñuelo de bacalao en tempura	1,90 €
· Chipironcitos a la plancha con encebollado clásico	2,70 €
· Bombón de foie relleno de higos con salsa de nueces	3,70 €
· Lagrima ibérica con espuma de miel, mostaza y chimichurri	2,50 €
· Hamburguesa de lechazo y foie	2,60 €
· Solomillo ibérico en adobo con crema de ajo y almendra	3,90 €
· Pluma ibérica con pera caramelizada	3,90 €
· Taco de entrecot de buey con puré de piquillo	4,10 €
· Rabo de toro al vino tinto con puré de patata cremoso	4,50 €
· Cazuelita de callos a nuestro estilo	2,70 €
· Torezno al estilo Soria con patatas meneadas	2,10 €

PINCHOS BARRA

· Mejillones en tomate con toque picante	1,80 €
· Txangurro con crema de bacalao	2,70 €
· Láminas de pulpo con puré de sus cachelos	2,60 €
· Concha de vieira rellena de setas y marisco al graten	2,30 €
· Pepinillo relleno de bonito con vinagreta de colores	1,90 €
· Tosta de jamón ibérico de bellota	1,90 €
· Gilda con pimiento rojo	1,30 €

RACIONES MÁS PEQUEÑAS

MEDIAS RACIONES

- Carpaccio de kobe con trufa, lechugas y queso parmesano 9,40 €
- Ensalada de bogavante con frutas y vinagreta de trufa 16,30 €
- Ensalada de codorniz escabechada con alubias y migas de pueblo 9,40 €
- Arroz meloso de bacalao, mejillones y boletus 9,60 €
- Sopa de setas con espuma de foie 7,00 €

PESCADOS

- Kokotxas de bacalao al club ranero 10,70 €
- Pulpo a la plancha con cebolla confitada y puré de patata al pimentón de La Vera 9,90 €
- Rape a la sidra con almejas y setas 9,80 €
- Chipirones rellenos en su tinta al estilo tradicional 6,90 €
- Taco de bacalao giraldo al pil-pil con panaderas y salsa de piquillo 9,70 €

CARNES

- Boletus y foie con patitas de cordero crujientes y taco de langosta a la plancha y parmentier trufado 11,60 €
- Cochinillo deshuesado en su jugo con puré de maíz y brotes tiernos 10,00 €
- Secreto ibérico con terrina de morro y chip de patata 9,50 €
- Carrillera ibérica con queso de cabra 8,70 €
- Presa ibérica con cigala, canelón de queso y melaza de vino 9,70 €

RACIONES PARA COMPARTIR

· Jamón Ibérico de bellota Quitín Sánchez D.O. Guijuelo	21,40 €
· Lomo Ibérico de bellota Quitín Sánchez D.O. Guijuelo	18,60 €
· Tabla de quesos de la tierra con membrillo	12,30 €
· Lechecitas crujientes al estilo aloña (mollejititas de cordero lechal)	15,00 €
· Foie a la sal con tostadas y mermelada	17,40 €
· Salteado de verduras de temporada con jamón y setas	15,00 €
· Almejas a la plancha con refrito al perfume de limón	20,90 €
· Pulpo a la gallega al pimentón de la vera	15,50 €

CARNES

· Chuletillas de cordero lechal a la plancha	18,30 €
· Entrecot de carne roja con su guarnición	17,70 €
· Chuletón de buey de 1300 gr. con patatas paja y pimientos verdes	39,90 €
· Milhojas de solomillo y foie en salsa de vino y compotas	21,50 €
· Paletilla de lechazo confitada con patatas panadera y lechuguitas	21,80 €
· Medallón de solomillo de carne roja a la plancha con guarnición	18,60 €
· Steak tartar de morucha con cebolleta en tempura de mostaza	16,00 €

POSTRES

(Por la elaboración de nuestros postres le recomendamos encargarlos al principio de la comida)

· Tarta de manzana hecha al momento con helado de queso Idiazabal (Tiempo de elaboración 15 min.)	7,00 €
· Goloso de chocolate al horno con helado de mandarina (Tiempo de elaboración 15 min.)	8,30 €

POSTRES

(Por la elaboración de nuestros postres le recomendamos encargarlos al principio de la comida)

- Tarta de queso tostada 6,60 €
- Pasión por el chocolate 8,50 €
- Piña, coco y chocolate 5,90 €
- Albóndigas de leche frita con natillas y helado de galleta María 6,50 €
- Copa de helados variados 5,40 €

MENÚ DEL DÍA

(de martes a viernes, excepto noche y festivos) 17,00 €

- Tres entrantes
- Un segundo a elegir
- Postre
- Pan y agua

NUESTRAS SUGERENCIAS

- Salteado de boletus con jamón 16,30 €
- Pie azul a la plancha 10,00 €
- Rodaballo a la donostiarra (para dos personas) 34,60 €
- Salteado de boletus con jamón 16,30 €
- Garbanzos de pedrosillo con menudillos de morucha 10,80 €

DES PINCHOS PRÉPARÉS À L INSTANT

· Bonbon de foie farci de figues avec de la sauce de noix	3,70 €
· Petis chipirons (encornets) grillé avec du bouillon à loignon classique	2,70 €
· Cassolettes individuelles de tripes, patte et Museau (ternera) veau	2,70 €
· Beignets de moure en tempura	1,90 €
· Feuilleté farci de petites pattes de porc à la sauce Vizcaína et petit	1,80 €
· Boudin grillé avec de la purée de poivron Piquillo et des pommes de terre	1,70 €
· Morceau d'entrecôte de boeuf avec de la purée de poivrons "Piquillo"	4,10 €
· Queue de taureau au vin rouge avec de la purée de Pommes de terre crémeux	4,30 €
· Pluma de porc ibérique avec des champignons et des fruits rouges	3,80 €
· Brochette de filete de porc et poire	3,80 €
· Filet de porc ibérique à la marinade avec de pommes de terre	3,80 €
· Petit verre de crème dail avec de la moure	2,80 €
· Petit sac de fumés de fruits de mer et fromage Crémeux	2,50 €
· Tranche de pain grillée tartinée avec du fromage camembert	1,80 €
· Brochette de poulpe et langoustines	2,60 €
· Coquille Saint Jacques farcie de champignons et fruits de mer au gratin	2,50 €
· Timbale de saumon en marinade, melon et avocat	2,40 €
· Cornichons farcis de thon avec de la sauce vinaigrette en couleurs	1,90 €
· Tranche de pain grillé avec du Jambon ibérique de gland	1,90 €
· "Gilda" banderille avec du poivron rouge, anchois, olive et piment rouge	1,30 €

POR SERVICIO EN TERRAZA
A ESTOS PRECIOS SE LE INCREMENTA 0,20 €