

Sarrerak Entrantes

Para picar / Pikatzeko

Jamón Ibérico de bellota Hernández Jiménez (Guijuelo)	21 €
Ezkur urdaiazpiko iberiarra Hernández Jiménez (Guijuelo)	
Anchoas en salazón Sanfilippo (10 u)	24 €
Sanfilippo antxoa gazituak (10 ale)	
Gambas blancas de Huelva a la parrilla (10 u)	26 €
Huelvako ganba txuriak parrilan (10 ale)	
Foie-gras mi-cuit	16 €
Foie-gras mi-cuit	
Steak Tartar de buey y caviar PerSé	24 €
Idi Steak Tartar eta PerSé kabiarra	

De la tierra / Lurretik

Vainas, caldo de tomate y ventresca de bonito	18 €
Lekak, tomate salda eta hegaluze mendrezka	
Hongos a la brasa	22 €
Onddoak brasan	

Del mar / Itsasotik

Bogavante y jugo de ensalada	27 €
Abakandoa, entsalada zukua	
Vieira a la brasa, crema yodada de berberechos y aire de aceite de oliva	10 €
Beirak txingarretan, berberetxo krema eta oliba olio aparra	
Cigalas a la brasa, caldo de sus cabezas	20 €
Zigalak txingarretan bere saldarekin	
Almejas con arroz	22 €
Almejak arrozarekin	
Kokotxas de bacalao rebozadas a la parrilla	18 €
Bakailao kokotxa rebozatuak parrilan	

Pescados Arrainak

Merluza	22 €
Legatza	
Rape	27 €
Xapua	
Bacalao	22 €
Bakailaoa	

Carnes Haragiak

Carnes de vacuno mayor, seleccionadas por Cárnicas Iruki y Jon Ayala, ganador del VI concurso nacional de parrilla 2015.

Txuleta PREMIUM <i>(Selección especial de vacuno mayor con grasas de alta calidad. Maduraciones mínimas de 30 días)</i>	53 €/Kg
Txuleta DRY-AGED <i>(Los procesos de maduración más allá de 60 días)</i>	88 €/Kg
T-BONE steak <i>(Donde confluye la txuleta y el solomillo)</i>	50 €/Kg
Solomillo Premium de vacuno mayor <i>(De textura tierna)</i>	24 €

Patata fritas 4 €, ensalada de lechuga y cebolleta 3,50 € y pimientos del piquillo 10 €

Paletilla de cordero lechal (Riaza, Segovia) asado al horno Esne arkume paletila labean errea	26 €
---	------

Servicio de pan: 1,50 € pers. / Ogia: 1,50 € perts.

Si es usted susceptible de padecer alguna alergia, consúltenos la carta de alérgenos.

IVA INCLUIDO / BEZ BARNE