

Entrantes o para Compartir

Croqueta de tapioca con parmesano – 8 €

Alioli de ajo negro, chimichurri

Hummus – 9 €

Torreznos de chistorra y pimientos del piquillo

Foie gras mi-cuit casero – 17 €

Mermelada de pimiento vegetariana

Jamón Ibérico de Cebo – 18 €

Tomate triturado

Calabacín (Suplemento de bogavante +12 €) – 14 €

Tarta fina de patata, stracciatella ahumada, aceitunas

Buñuelo de manitas de cerdo – 14 €

Harissa de pimiento de Espelette, tomate, salsa de pimienta

Atún rojo – 17 €

Ajo blanco, tomate, zanahoria paja

Mejillones y berberechos – 16 €

Marinera con sidra vasca, queso Ossau-Iraty

Brocheta de calamar (por unidad) – 9 €

Panceta de cerdo, achicoria Treviso, jugo verde, naranja amarga

Carpaccio de gamba blanca – 19 €

Remolacha, hibisco, crema de miel y wasabi

Principales

Ensalada César Vasca – 21 €

Pollo empanado, pimientos del piquillo, huevo perfecto, alcaparras fritas, queso Ossau-Iraty

Pasta Cavatelli – 21 €

Salsa de hierbas, parmesano

Rape a la BBQ – 26 €

Zanahoria, hinojo, sopa de roca al azafrán, alioli, condimento de aceituna y limón

Chuck Flap de Angus a la BBQ (180 g de ternera veteada) – 34 €

Berenjena frita, condimento de almendra y Oporto, yogur vasco con ajo confitado

Suplemento de ensalada – 4 €

Suplemento de patata Darphin – 4 €

Nuestros platos pueden adaptarse en versión vegetariana bajo petici

Postres

Tabla de Quesos - 18 € / 10 € por persona
Condimentos de temporada

Tarta de Queso Vasca - 10 €
Haba Tonka, Limón Confitado

Hoja de Grosella Negra - 10 €
Minestrone de frutos rojos, apio, aceite de oliva

Chocolate - 10 €
Sifón de chocolate caliente, helado de aceite de oliva, kumquat, zumaque

Helados y Sorbetes Caseros (1 bola) - 3,50 €

PARA LOS PEQUEÑOS GOURMETS 13€

No dude en solicitar el menú infantil. Estaremos encantados de presentarle las opciones propuestas por el chef. Incluye sirope y una bola de helado.