

PARA EMPEZAR: ALGO PARA COMPARTIR

<i>Foie mi-cuit Palacio Urgoiti</i>	18 €
<i>Jamón de Guijuelo y Pan Tumaca</i>	23 €
<i>Surtido de Ibéricos y Pan Tumaca</i>	20 €
<i>Antxoas de Karmelo Toña Km 0- Slow Food (12 udes.)</i>	15 €

SEGUIMOS CON ALGO CALIENTE

<i>Chipirones a la Plancha con Cebolla Pochada</i>	15 €
<i>Langostinos Salvajes a la Plancha</i>	20 €
<i>Arroz cremoso de Buey, Hongos y Parmesano</i>	15 €

PARA TERMINAR, ALGO DE TEMPORADA

<i>Espárragos Frescos de Navarra con Jugo de Pimiento Morrón Asado e Ibéricos</i>	16 €
---	------

ENSALADAS

<i>Ensalada Templada de Langostinos y Verduritas</i>	15 €
<i>Ensalada de Ventresca, Anchoas y Pimientos Rojos</i>	16 €
<i>Ensalada de Vieiras, Patata Rota y Ali-Oli de Miel, (media ración)</i>	9 €

DEL MAR...

<i>Bacalao a la Plancha con Guiso Marinero</i>	23
€	
<i>Solomillo de Atún Rojo, Cebolla Encurtida y Tomate-Soja</i>	20 €
<i>Merluza de Pintxo con Guisantes, Perretxikos e</i>	
<i>Infusión de Antxoa en Salazón</i>	23 €

... DE LA TIERRA

<i>Solomillo de Buey a la Plancha con Pimientos Rojos</i>	22 €
<i>Laminas de Buey e Idiazábal</i>	20 €
<i>Carrilleras Ibéricas Guisadas a Fuego Lento con Duxelle</i>	17 €

POSTRES

<i>Nuestra Tostada Casera Caramelizada *</i>	6,5 €
<i>Bizcocho Fluido de Chocolate con Helado de Naranja *</i>	6,5 €
<i>Nuestros Helados</i>	5,5 €
<i>Milhojas Casera de Vainilla y Chocolate</i>	6,5 €
<i>Lingote de Chocoblanc-Yogourth y Maracuyá (1/2 ración) *</i>	3,5 €
<i>Tarta de Trufa (Apta para Celiacos) *</i>	6 €
<i>Tabla de Quesos</i>	9 €
<i>(Idiazábal Ahumado y Natural, Manchego Curado, Brie y Cabra)</i>	

** Los postres señalados se deben pedir al principio,
debido a que requieren un tiempo de preparación*

*Menús Especiales para Niños, Vegetarianos, Celiacos, etc...
no dude en consultarnos.*

8% IVA (no incluido)