



Para picar

Appetizers

Fríos

Cold

Froides

Jamón de bellota con pan de cristal y tomate

Acorn-fed ham with glass bread and tomato

Jambon de bellota avec pain de cristal et tomate

22,00 €

Anchoas en salazón con pan de cristal y tomate

Salted anchovies with glass bread and tomato

Anchois en saumure avec pain de cristal et tomate

14,00 €

Ensalada de espinaca baby con Idiazabal, higos al Oporto y nueces (opción vegetariana)

Baby spinach salad with Idiazabal cheese, Oporto figs, and walnuts (vegetarian option)

Salade de jeunes épinards avec fromage Idiazabal, figues d'Oporto et noix (option végétarienne)

12,00 €

Tartar de atún rojo con guacamole, vainas y chips de yuca

Red tuna tartare with guacamole, pods, and yuca chips

Tartare de thon rouge avec guacamole, gousses et chips de yuca

16,00 €

Servicio de pan/Bread/Service de pain

1,00€



Para picar

Appetizers

Calientes

Warm

Chaudes

Alcachofas confitadas con puré de calabaza asada, mole y chicharrón (opción vegetariana)

18,00 €

Confit artichokes with roasted pumpkin puree, mole, and crackling (vegetarian option)

Artichauts confits avec purée de potiron rôti, mole et croustillant de porc (option végétarienne)

Milhojas de berenjena asada con requesón, sardina ahumada y demi-glace de cebolla (opción vegetariana)

10,00 €

Roasted eggplant mille-feuille with ricotta, smoked sardine, and onion demi-glace (vegetarian option)

Mille-feuille d'aubergines rôties avec ricotta, sardine fumée et demi-glace d'oignons (option végétarienne)

Sopa de cebolla gratinada (opción vegetariana)

11,00 €

Gratinated onion soup (vegetarian option)

Soupe à l'oignon gratinée (option végétarienne)

Arroz negro de trompetas de la muerte con pulpo y mayonesa de chipotle (opción vegetariana)

16,00 €

Black trumpet mushroom risotto with octopus and chipotle mayonnaise (vegetarian option)

Risotto aux trompettes de la mort avec poulpe et mayonnaise au chipotle (option végétarienne)



Tierra y mar

From land and sea

Merluza asada con beurre blanc y verduras de temporada <i>Roasted hake with beurre blanc and seasonal vegetables</i> <i>Merlu rôti avec beurre blanc et légumes de saison</i>	18,00 €
Bacalao confitado sobre su guiso de "morros y callos" y emulsión de piparras <i>Confit cod on its "snouts and trotters" stew with piparra emulsion</i> <i>Morue confite sur son ragoût de "museau et pieds" avec émulsion de piparras</i>	18,00 €
Mar y montaña de papada y calamar con berza asada y parmentier <i>Surf and turf of jowl and squid with roasted cabbage and parmentier</i> <i>Mer et montagne de joue de porc et calmars avec chou rôti et parmentier -</i>	16,00 €
Carrilleras de ternera con crema de coliflor a la vainilla y amaranto frito <i>Veal cheeks with vanilla cauliflower cream and fried amaranth</i> <i>Joues de veau avec crème de chou-fleur à la vanille et amarante frit</i>	17,00 €
Presa ibérica marinada con crema de hinojo confitado <i>Marinated Iberian pork shoulder with confit fennel cream</i> <i>Épaule de porc ibérique marinée avec crème de fenouil confit</i>	21,00 €
Costilla de Angus a baja temperatura con puré de chirivía y sus chips <i>Angus rib at low temperature with parsnip puree and its chips</i> <i>Côte de bœuf Angus à basse température avec purée de panais et ses chips</i>	19,00 €



Brownie de pistacho con confitura de ají amarillo y helado de sésamo <i>Pistachio brownie with ají amarillo jam and sesame ice cream</i> <i>Brownie aux pistaches avec confiture d'ají amarillo et glace au sésame</i>	7,00 €
Eusko kutixi: helado de cuajada con compota de manzana y nueces garrapiñadas <i>Eusko kutixi: curd ice cream with apple compote and candied walnuts</i> <i>Eusko kutixi : glace au caillé avec compote de pomme et noix confites</i>	8,50 €
Pannacotta de hierbabuena y lima con polvo de cacahuetes <i>Peppermint and lime pannacotta with peanut powder</i> <i>Pannacotta à la menthe et au citron avec poudre de cacahuètes</i>	6,00 €
Helado de yogur griego con mermelada de tomate y albahaca <i>Greek yogurt ice cream with tomato and basil jam</i> <i>Glace au yaourt grec avec confiture de tomate et basilic</i>	6,00 €