



Para picar

Appetizers

Fríos

Cold

Froides

Jamón de bellota con pan de cristal y tomate <i>Acorn-fed ham with glass bread and tomato</i> Jambon de bellota avec pain de cristal et tomate	23,00 €
Anchoas de Bermeo con pan de cristal y tomate <i>Salted anchovies with glass bread and tomato</i> Anchois en saumure avec pain de cristal et tomate	15,00 €
Ensalada de tomate Eco de Basaldea con ventresca de bonito confitada y cremoso de aguacate (Opción vegetariana) <i>Basaldea Eco tomato salad with confit bonito belly and avocado cream (Vegetarian option)</i> Salade de tomates écologiques de Basaldea avec ventrèche de bonite confite et crème d'avocat (Option végétarienne)	17,00 €
Tartar de atún rojo con guacamole, vainas y chips de yuca <i>Red tuna tartare with guacamole, pods, and yuca chips</i> Tartare de thon rouge avec guacamole, gousses et chips de yuca	16,00 €
Servicio de pan/Bread/Servicie de pain	1,00€



Para picar

Appetizers

Calientes

Warm

Chaudes

- | | |
|---|---------|
| <p>Espárragos blancos de Zúñiga a la plancha con salsa Bearnesa y polvo de jamón (Opción vegetariana)</p> <p><i>Zúñiga white asparagus grilled with Béarnaise sauce and ham powder (Vegetarian option)</i></p> <p><i>Asperges blanches de Zúñiga grillées avec sauce Béarnaise et poudre de jambon (Option végétarienne)</i></p> | 15,00 € |
| <p>Milhojas de berenjena, pilpil de pimiento escalibado y tataki de bonito (Opción vegetariana)</p> <p><i>Eggplant mille-feuille, escalibado pepper pilpil, and bonito tataki (Vegetarian option)</i></p> <p><i>Millefeuille d'aubergine, pilpil de poivron escalibado et tataki de bonite (Option végétarienne)</i></p> | 12,00 € |
| <p>Pochas guisadas con "callos y morros" de bacalao y su kokotxa en tempura</p> <p><i>Stewed "callos y morros" beans with cod kokotxa in tempura</i></p> <p><i>Haricots Pochas mijotés avec "callos y morros" de morue et sa kokotxa en tempura</i></p> | 17,00 € |
| <p>Arroz meloso de hongos, vieiras y manitas de cerdo (Opción vegetariana)</p> <p><i>Creamy rice with mushrooms, scallops, and pig trotters (Vegetarian option)</i></p> <p><i>Riz moelleux aux champignons, coquilles Saint-Jacques et pieds de porc (Option végétarienne)</i></p> | 17,00 € |



Merluza con fondo de mejillones al txakoli y vainas <i>Hake with txakoli mussel broth and pods</i> Merlu au fond de moules au txakoli et gousses	19,00 €
Bacalao con guisantes y habitas estofados en fondo de calamar y aceite de menta <i>Cod with stewed peas and baby broad beans in squid ink and mint oil</i> Morue aux petits pois et fèves mijotés dans un fond de calmar et huile de menthe	20,00 €
Rodaballo asado con agua de tomate y espinacas salteadas con piñones <i>Roasted turbot with tomato water and sautéed spinach with pine nuts</i> Turbot rôti avec eau de tomate et épinards sautés aux pignons	21,00 €
Taco de rabo deshuesado con cremoso de boniato y espárragos verdes <i>Deboned oxtail taco with creamy sweet potato and green asparagus</i> Taco de queue de bœuf désossée avec crème de patate douce et asperges vertes	18,00 €
Entrecote a la plancha con pimientos de Cristal confitados y milhojas de patata <i>Grilled entrecote with confit piquillo peppers and potato mille-feuille</i> Entrecôte grillée avec poivrons del piquillo confits et millefeuille de pomme de terre	18,00 €
Ternera de Angus a baja temperatura con Parmentier <i>Angus beef cooked at low temperature with Parmentier</i> Bœuf Angus à basse température avec Parmentier	19,00 €
Abanico Ibérico con ratatouille y alioli de pera asada <i>Iberian fan with ratatouille and roasted pear aioli</i> Eventail Ibérique avec ratatouille et aioli de poires rôties	18,00€



Dulces tentaciones

Sweet temptations

Brownie de pistacho con confitura de ají amarillo y helado de sésamo <i>Pistachio brownie with ají Amarillo jam and sesame ice cream</i> Brownie aux pistaches avec confiture d'ají amarillo et glace au sésame	8,00 €
Pantxipapa con helado de caramelo salado <i>Pantxipapa with salted caramel ice cream</i> Pantxipapa avec glace au caramel salé	7,00 €
Panacotta de maracuyá con mango y cardamomo <i>Passion fruit panna cotta with mango and cardamom</i> Panna cotta à la passion avec mangue et cardamome	6,00 €
Helado de yogur griego con mermelada de tomate y albahaca <i>Greek yogurt ice cream with tomato and basil jam</i> Glace au yaourt grec avec confiture de tomate et basilic	6,00 €
Fresas maceradas con helado de pimienta de Jamaica y vainilla <i>Macerated strawberries with Jamaican pepper and vanilla ice cream</i> Fraises macérées avec glace au poivre de la Jamaïque et à la vanille	7,00€