


According to the main course you choose, we give you the option of a menu of 20 € or 25 € (starters and desserts common to the two prices)

Starters:

Chestnut and dried meat salad with arugula and vinaigrette of toasted pine nuts 
Salade de châtaignes et de viande séchée avec roquette et vinaigrette de pignons grillés


Traditional fish and seafood soup
Soupe traditionnelle de poisson et de fruits de mer

Stewed beans with Spanish sausage and bacon 
Haricots mijotés avec saucisse espagnole et bacon

Pasta sautéed with chicken marinated in soy, coconut and sesame sauce
Pâtes sautées avec du poulet mariné dans du soja, de la noix de coco et de la sauce au sésame


Casserole of mushrooms, ham and egg
Casserole de champignons, jambon et oeuf

Creamy beet rice with Idiazabal cheese 
Riz à la betterave crémeuse au fromage Idiazabal

Cream of artichokes with a sour cream 
Crème d'artichauts avec une crème sure


Brics of prawns with a seafood cream
Brics de crevettes avec une crème de fruits de mer


Main Course of 20 €:

Grilled sea bass with peas and vegetables in tempura 
Loup de mer grillé aux pois et légumes en tempura


Fish of the day with roasted peppers puree
Poisson du jour avec purée de poivrons grillés

Scrambled eggs of baby squid with its ink
Oeufs brouillés de bébé calamar avec son encre

Grilled pork sirloin with Irati Blue sauce 
Filet de porc grillé avec sauce Irati Blue

Duck confit with pears to the lemon and ginger 
Confit de canard aux poires au citron et au gingembre

The craftsmanship in our kitchen involves manipulating all allergens to testify under Regulation (EU) 1169/2011, should you require information for each dish, so please ask our staff.

 **Dishes suitable for coeliacs / Plats adaptés pour les cœliaques**

Main Course of 25€:

Cod in green sauce with peas and asparagus

Morue en sauce verte aux petits pois et aux asperges

Hake with broken potato and peppers

Merlu avec des pommes de terre cassées et des poivrons

Entrecote steak with piquillo peppers

Entrecôte bifeck aux poivrons piquillo

Tataki of Iberian pork piece with springs onions and apple cream

Tataki de porc ibérique avec oignons et crème de pomme

Lamb stew with asparagus and cauliflower

Ragoût d'agneau aux asperges et au chou-fleur

Desserts:

Homemade yolk flan to the cinnamon with aged chantilly

Flan de jaune fait maison à la cannelle avec chantilly âgée

Cheesecake and red fruits "upside down"

Gâteau au fromage et fruits rouges "à l'envers"

Caramelized Catalan cream with cane sugar

Crème catalane caramélisée au sucre de canne

Creamy of carrot, cocoa crumble and ice cream of "American Cookies"

Crèmeux de carottes, de cacao crumble et la crème glacée de "American Cookies"

Tiramisu cake

Gâteau de tiramisu

Tasting ice cream (Vanilla-Pecan, Bulgarian-Currant, American-Cookies)

Dégustation de crème glacée (Vanille-Noix de Pécan, Cassis-Bulgares, Biscuits-Américains)

½ Gin-Tonic to digestive mode

½ Gin-Tonic en mode digestif


Tangerine sorbet to the cava

Sorbet à la mandarine au cava

Red Wine Vizar (Tierra de Castilla y León) or White X Siglos (D.O. Rueda)

PRICES V.A.T. INCLUDED

The craftsmanship in our kitchen involves manipulating all allergens to testify under Regulation (EU) 1169/2011, should you require information for each dish, so please ask our staff.

 **Dishes suitable for coeliacs / Plats adaptés pour les cœliaques**


If you want something before ...

Iberian Ham 	<i>With toasted bread, tomato and garlic</i>	15 €
Spanish cheeses (<i>Irati-Idiazábal smoked-roncal</i>) 	<i>With toasted bread, tomato and garlic</i>	14 €
“Etxaniz” salad , with tomato, spring onion and olives... 		12 €
Grilled king prawns 		12 €
Grilled prawns 		10 €
Salting anchovies 	<i>With toasted bread, tomato and garlic</i>	15 €
Homemade croquettes tasting	<i>Ham, mushroom and baby squid</i>	9 €

Out of Menu ...

Starters of Bistro Menu	12,50 €
<i>(includes water and glass of house wine)</i>	
Main Course of Bistro Menu 20 €	12,50 €
<i>(includes water and glass of house wine)</i>	
Main Course of Bistro Menu 25 €	17,50 €
<i>(includes water and glass of house wine)</i>	
Bistro Menu Desserts	5,50 €

The craftsmanship in our kitchen involves manipulating all allergens to testify under Regulation (EU) 1169/2011, should you require information for each dish, so please ask our staff.

 *Dishes suitable for coeliacs / Plats adaptés pour les cœliaques*

Tasting Menu / Menu Dégustation

Chestnut and dried meat salad with arugula and vinaigrette of toasted pine nuts

Salade de châtaignes et de viande séchée avec roquette et vinaigrette de pignons grillés

Scrambled eggs of baby squid with its ink

Oeufs brouillés de bébé calamar avec son encre

Cod in green sauce with peas and asparagus

Morue en sauce verte aux petits pois et aux asperges

Grilled pork sirloin with Irati Blue sauce

Filet de porc grillé avec sauce Irati Blue

Tangerine sorbet to the cava + Creamy of carrot, cocoa crumble and ice cream of "American Cookies"

Crèmeux de carottes, de cacao crumble et la crème glacée de "American Cookies"

Coffee & Petit Fours

Red Wine Lar de Paula Crianza (D.O.Ca. Rioja) or White X Siglos (D.O. Rueda)


35 €

(V.A.T. INCLUDED)

(Full table service / Service de table complet)



The craftsmanship in our kitchen involves manipulating all allergens to testify under Regulation (EU) 1169/2011, should you require information for each dish, so please ask our staff.

 **Dishes suitable for coeliacs / Plats adaptés pour les cœliaques**