



PARA ARRANCAR / TO START OFF

Jamón ibérico de bellota 100% 5J de nuestra reserva particular <i>5J 100% acorn fed Iberian ham</i> <i>from our private reserve 0</i>	18,00 € / 50g - 29,00 € / 100g
Ensaladilla de siempre <i>Classic Olivier salad 3/7</i>	3,80 €
Patatas aliñadas <i>Seasoned potatoes 12</i>	4,20 € / 7,80 € / 12,00 €
Queso puro de oveja 100% <i>Pure sheep's cheese 100% 7</i>	11,00 € / 80g - 17,00 € / 150g
Queso Nordumani (unidad) <i>Nordumani cheese (portion) 7</i>	18,00 € / 150g
Queso Loreto (unidad) <i>Loreto cheese (portion) 7</i>	12,00 € / 125g
Anchoa con mantequilla a las finas hierbas <i>Anchovy with fines herbes butter 1/4/7</i>	3,50 € / ud/un
Paté de ave <i>Poultry pâté 3</i>	7,00 €
Foie micuit con pan de naranja, gominolas de Amaretto y caramelo de Módena <i>Foie micuit with orange bread, Amaretto gum drops and Módena caramel 1/3/5/7/8</i>	6,50 €

PARA CONTINUAR / TO CONTINUE

Salmorejo <i>Salmorejo (Cold Tomato Soup) 1/3</i>	4,90 €
Alcachofa de Navarra al natural con ajito crujiente y virutas de bacalao <i>Fresh artichoke from Navarra with crunchy garlic and cod shavings 4</i>	6,50 €
Strudel de verduras <i>Vegetable Strudel 1/3/7</i>	4,80 €
Charlota de calabacín <i>Courgette charlotte 3/7</i>	4,80 €
Nuestras croquetas caseras de cerdo y ternera <i>Our homemade pork and beef croquettes 1/3/7</i>	4,20 € / 8,50 € / 12,80 €
Almejas al cura <i>Clams cooked with garlic and oil 13</i>	18,90 €
Navajas a la plancha con limón <i>Razor clams grilled with lemon 13</i>	9,50 € / 19,00 €
Un cigarro para Bécquer <i>Un cigarro para Bécquer (dish created in tribute to the poet Bécquer made with cuttlefish, algae and bechamel sauce made with squid ink) 1/3/4/7/13</i>	5,20 €
Yema sobre bizcocho de boletus (disponible opción sin gluten) <i>Egg yolk served on penny bun mushroom sponge (gluten free option available) 1/3/7/12</i>	5,20 €
Boquerón frito (Disponible sin gluten) <i>Fried anchovy (Gluten free available) 1/4</i>	5,50 € / 9,50 € / 12,50 €
Huevo de campo con mousse de boletus edulis y trufa <i>Free-range eggs with truffle and penny bun mushroom mousse 3/7</i>	13,50 €
Guiso del día <i>Stew of the day</i>	6,50 €
Sangre encebollada <i>Chicken blood cooked in onions 12</i>	4,80 €

PESCADOS Y CARNES / FISH AND MEAT

Lomo de corvina <i>Corvina fillet 4/12</i>	21,80 €
Ventresca de atún rojo <i>Bluefin tuna belly 4</i>	26,00 €
Pulpo a baja temperatura con patatas y pesto de tomate seco <i>Octopus cooked at a low temperature with potatoes and dried tomato pesto 7/13</i>	24,00 €
Salmón curado a las finas hierbas con salsa de yogur <i>Fines herbes cured salmon with yoghurt sauce 4/7</i>	5,90 € / 9,50 € / 15,00 €
Salmonetes fritos <i>Fried red mullet 1/4</i>	5,50 € / 15,00 €
Acedías de Trasmallo <i>Acedías de Trasmallo (small plaice caught using the gillnetting method of fishing) 1/4</i>	5,50 € / 16,00 €
Costillas a la miel <i>Honey spareribs 1/7/12</i>	7,50 € / 14,50 €
Solomillo de cerdo al cabrales <i>Pork tenderloin cooked with Cabrales cheese 7</i>	5,50 € / 13,80 € / 18,90 €
Solomillo de cerdo con salsa de eneldo <i>Pork tenderloin cooked with dill sauce 7</i>	5,50 € / 13,80 € / 18,90 €
Punta de solomillo de cerdo al brandy <i>Pork tenderloin tips cooked in brandy 7/8</i>	4,90 €
Carrillera ibérica <i>Iberian pork cheeks 12</i>	11,00 € / 19,00 €
Magret de pato con higos glaseados <i>Duck magret with sugar-glazed figs 12</i>	14,90 €
Solomillo de vaca al ajo quemado <i>Beef sirloin with roasted garlic 7</i>	26,00 €
Lomo bajo de vaca frisona <i>Holstein Friesian beef bottom sirloin steak 0</i>	38,00 €
Brazuelo de lechazo al horno <i>Roast shoulder of lamb 0</i>	47,00 €
Presa ibérica (200g) <i>Iberian pork presa (200g) 0</i>	21,00 €

POSTRES / DESSERTS

Helado de turrón <i>Turron ice cream 7/8/12</i>	6,50 €
Sokoa (pastel de origen vasco) <i>Sokoa (Basque cake) 1/3/7/8/12</i>	6,50 €
Tarta de queso <i>Cheesecake 1/3/7/8</i>	6,50 €
Tarta de chocolate y esencia de naranja <i>Chocolate and orange essence tart 1/3/7/8</i>	6,50 €
Sorbete de limón y albahaca <i>Lemon and basil sorbet 12</i>	6,50 €
Flan de queso payoyo con hinojo al anís <i>Payoyo cheese flan with anise fennel 3/7</i>	6,50 €
Helado de queso viejo (disponible sin gluten) <i>Aged Cheese Ice Cream (Gluten free available) 1/7/8</i>	6,50 €
Pan y picos <i>Bread and snacks 1</i>	1,90 €

0 Sin alérgenos / 1 Gluten / 2 Crustáceos / 3 Huevos / 4 Pescado / 5 Cacahuetes / 6 Soja / 7 Lácteos / 8 Frutos Secos / 9 Apio / 10 Mostaza / 11 Sésamo / 12 Sulfitos / 13 Moluscos / 14 Altramuces

0 No allergens/ 1 Gluten / 2 Crustaceans / 3 Egg / 4 Fish / 5 Peanuts / 6 Soy / 7 Dairy / 8 Nuts / 9 Celery /10 Mustard / 11 Sesame / 12 Sulfites / 13 Molluscs / 14 Lupins

Todos los precios incluyen IVA
VAT included in all prices