CARTA

ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado	23,00
Pimientos de cristal asados a leña	24,00
Ensalada templada de chipirones crujientes con alioli	12,50
Ensalada de salmón ahumado, aguacate, mango, cherrys, semillas y nueces	14,00
Verdura de temporada (alérgenos consultar)	17,00
Crema de calabaza con gambas salteadas	16,00
Carpaccio de solomillo con foie y compota de manzana	19,00
Sopa de pescado a la Donostiarra	12,50
Pochas de Sangüesa a la Navarra	12,50
Txistorra Iriguibel (1º premio mejor Txistorra Navarra 2023 y 2025)	8,50
Anchoas de Santoña con pan de leña y AOVE (8 unidades)	19,50
Revuelto de hongo beltza	15,00
Pata de pulpo a la parrilla sobre crema de patata, AOVE y pimentón de la Vera	23,00
Gamba roja de Huelva a la plancha (10 unidades)	24,00
Vieiras del Pacífico a la parrilla (10 unidades)	22,00

CARNES Y PESCADOS

Bonito de anzuelo encebollado y mus de tomate	18,00
Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo	18,00
Merluza del Cantábrico al estilo Orio con patatas panaderas	18,00
Pata de pulpo a la parrilla sobre crema de patata, AOVE y pimentón de la Vera	23,00
Rape a la brasa estilo orio con patatas panadera	22,00
Delicias de ternera en salsa	16,00
Entrecot de vaca con su Guarnición	22,00
Costillas de cordero lechal a la parrilla con ensalada y patatas fritas	23,00
Magret de pato con salsa de frutos rojos	16,50
Lingote de gorrin a baja temperatura y puré de patata	18,00
Morros y manitas de cerdo deshuesadas y crujientes con morcilla y salsa de hongo beltza	16,50
Solomillo de ternera con puré de patata y salsa Bordelesa	24,00
Chuletón a la brasa de 1 kg con patatas fritas	50,00
Guarniciones para las carnes (Entrecot, Solomillo y Chuletón):	
* Lechuga y cebolla	5,00
* Pimientos asados	5,00

POSTRES

Surtido de helados (3 bolas)	6,00
Sorbete de mojito artesano	6,50
Tejas de Tolosa, chocolate caliente y helado	6,50
Brioche caramelizado, salsa de vainilla y helado	6,50
Tarta de chocolate con Nueces	6,50
Tarta de queso casera con helado	6,50
Crema de yogurt con frutas	6,50
Leche frita casera y helado	6,50
Mini esferas de arroz con leche y chocolate	6,00

MENÚ EJECUTIVO 25€

ENTRANTES

- Crema de calabaza con gambas y su crujiente
- Ensalada de espinacas y brotes silvestres con queso de cabra, uvas pasas, nueces y vinagreta de miel
- Ensalada Templada de Chipirones Crujientes con Alioli
- Arroz Caldoso con Pulpo, Langostinos y Alioli de cítricos
- Verdura de Temporada
- Sopa de Pescado a la Donostiarra
- Revuelto de morcilla con crema de pimientos najeranos
- Tagliatelle salteados con hongos
- Plato de Cuchara del día

SEGUNDOS

- Ajoarriero al Estilo Don Carlos
- Pescado del día
- Carrilleras de cerdo con salsa de PX
- Magret de pato con salsa de frutos rojos
- Costilla de cerdo Ibéico a la parrilla
- Hamburguesa de chuletón con queso Idiazabal
- Entrecot con Guarnición (supl. 6€)
- Pata de Pulpo a la parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera (supl. 9€)
- Rape a la Brasa Estilo Orio con Patatas Panadera (supl. 11,50€)
- Solomillo de ternera con puré de patata y salsa Bordelesa (supl. 10€)

POSTRE

- Cuajada con Miel y Nueces
- Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado
- Tarta de Queso casera con Helado
- Tarta de chocolate con Nueces
- Ensalada de fruta natural
- Sorbete de Mojito
- Leche Frita casera y Helado
- Crema de Yogurt y Frutas

Incluye pan, agua, vino, cerveza o refresco.

ALÉRGENOS

Gluten · Crustaceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteo · Frutos de Cáscara · Apio · Mostaza · Granos de Sésamo · Moluscos · Altramuces · Dióxido de Azufre y Sulfitos

Consulte toda la información sobre los alérgenos en la tabla.
Reglamento (UE) nº 1169/2011: Todos los alimentos que ofrece este establecimiento pueden contener ingredientes alérgenos y trazas.
Solicite información al personal.