

CARTA

ENTRANTES

Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado	18,00
Queso Idiazabal con Membrillo y Nueces	9,00
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera	19,50
Nachos al Estilo Mexicano, Guacamole y Salsa de Queso Cheddar	9,50
Gambas a la Plancha (12 unidades)	19,00
Zamburriñas a la Parrilla (12 unidades)	19,80
Rabas de Chipirón, Limón y Alioli de Ajos Asados	12,50
Espárrago Fresco de Navarra a la Brasa	15,00
Salteado de Alubia Verde, Foie, reducción PX y Manzana Reineta	16,00
Alcachofas de Navarra con Almejas	15,00
Crema de Pescados y Mariscos	12,50
Patatas Bravas con Alioli y Salsa Brava	6,50
Revuelto de Hongo Beltza	14,00
Tostada de Pimiento Najerano Asado con Huevo y Panceta Ibérica	8,00
Tostada de Jamón Ibérico	7,00
Aceitunas Aliñadas	2,50

ENSALADAS HDC

Mixta con Bonito, Lechuga, Tomate, Cebolla, Espárragos y Huevo Duro	9,00
Templada de Chipirones Crujientes con Alioli	11,50
Templada de Pimientos del Piquillo Confitados, Bonito y Cebolleta Fresca	12,00
Ensalada Vegana: Espinaca Fresca, Tomate, Maíz, Arroz Blanco, Crema de Aguacate, Semillas, Manzana y su Vinagreta	10,50

SARTÉN DE HUEVOS CON...

Txistorra de Arbizu con patatas fritas caseras	7,50
Jamón Ibérico con patatas fritas caseras	8,50
Nuestro Ajoarriero con patatas fritas caseras	9,50
Panceta Ibérica con patatas fritas caseras	8,50

10% IVA incluido.

ALÉRGENOS

													
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuets	Soja	Lácteos	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	Dióxido de Azufre y Sulfito	Moluscos	Altramuces

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.

NUESTROS GUISOS Y ASADOS

Ajoarriero con Langostinos	14,00
Callos y Morros a Nuestro Estilo	12,50
Carrillera de Ternera en Salsa de Vino Tinto y Cremoso de Patata	14,00

BOCADILLOS Y SANDWICHES

Vegetal con Lascas de Pollo: Lechuga, Tomate, Huevo, Cebolleta y Mayonesa	7,00
Jamón Ibérico en Pan Tumaca con AOVE	9,00
Ajoarriero con Huevo Frito	9,00
Pechuga de Pollo o Lomo de Cerdo o Panceta Ibérica con Queso Gouda y Pimiento Verde	7,00
Sandwich Mixto servido en Pan Brioche	6,00
Sandwich Completo: Lechuga, Tomate, Jamón, Queso y Huevo Frito	7,00
Sandwich de Pollo, Gouda, Lechuga, Tomate y Mayonesa de Mostaza en Pan Brioche	9,00

HAMBURGUESAS con patatas fritas

CHEESEBURGER: 180 grs. de Carne de Angus Asada con Doble de Queso Cheddar	8,50
HDC: 180 grs. de Carne de Angus, Panceta Ibérica, Queso Cheddar, Lechuga y Tomate	10,00
CABRA: 180 grs. de Carne de Angus, Rulo de Cabra Gratinado y Aros de Cebolla Crujiente	10,00
POLLO: Solomillos de Pollo Crujiente con Guacamole, Lechuga, Tomate y Mayonesa	11,00
VEGANA (100% natural: zanahoria, judía, brócoli, cebolla y ajo) con lechuga, tomate y pepinillos	12,00

PARRILLA

Chuletón a la brasa de 700grs con su Guarnición	30,00
Chuletón a la brasa de 1,2kg con su Guarnición	50,00
Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos	18,00
Solomillo al Foie con Reducción de Pedro Ximénez	22,50
Confit de Pato con Compota de Manzana	12,50
Presa Ibérica con Salsa de Miel y Mostaza y Puré de Boniato	16,50
Costillas de Cordero con Guarnición	17,00
Lubina Estilo Orio	17,00
Lomo de Merluza Estilo Orio con Crema de Pimiento Piquillo	17,00
Rape a la brasa Estilo Orio con Patatas Panadera	18,00
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera	19,50
Atún Rojo de Almadraza con Vinagreta de Tomate confitado	20,00

POSTRES

Surtido de Helados (3 bolas)	5,00
Sorbete de Mojito Artesano	6,50
Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado	6,50
Canutillos Rellenos de Crema Pastelera y Chocolate Caliente	6,50
Coulant de Chocolate con Crema Inglesa	6,00
Tarta de Queso con Helado de Yogur y Frambuesa	6,50