

CARTA



22€

ENTRANTES

Ensalada de Tomate de la Huerta, Bonito en AOVE y Piparras		12,50
Ensalada Templada de Chipirones Crujientes con Alioli		12,50
Ensalada de Pimiento Najerano y Bacalao con Vinagreta de Encurtidos		13,50
Ensalada de Crujiente de Pollo, Espinacas, Queso de Cabra y Pipas de Girasol		12,50
Ensalada Tropical: Mezclum, Endivias, Aguacate, Piña, Tomates Cherry y Frutos		12,00
Salmorejo de la Huerta Navarra		9,50
Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado		19,50
Alubia Verde salteada con Velo de Papada Ibérica, cremoso de Patata y Huevo		14,50
Piparras Fritas		10,00
Revuelto de Hongo Beltza		14,50
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 (12 unidades)		24,00
Zamburiñas a la Parrilla (12 unidades)		22,00
Rabas de Chipirón, Limón y Alioli de Ajos Asados		15,50
Arroz marinero con crujiente de camarones		16,00

CARNES Y PESCADOS

Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera		23,00
Lomo de Merluza con Crema de Piquillos y Lágrima de Chipirón		17,00
Ajoarriero al Estilo Don Carlos con Huevo		17,00
Rape a la brasa Estilo Orio con Patatas Panadera		20,50
Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional		16,00
Entrecot de Vaca con su Guarnición		17,00
Costillas de Cordero Lechal a la Parrilla con Ensalada y Patatas Fritas		17,00
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 Patatas Fritas y Pimientos		23,00
Chuletón a la brasa de 1 kg con su Guarnición		50,00

POSTRES

Surtido de Helados (3 bolas)		5,00
Sorbete de Mojito Artesano		6,50
Tejas de Tolosa con Chocolate Caliente y Helado		6,50
Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado		6,50
Coulant de Chocolate con Crema Inglesa		6,00
Tarta de Queso con Helado		6,50
Mousse de Yogurt con Frutas Tropicales		6,50
Banda de Manzana Reineta Artesana con Helado de Vainilla		6,50
Cuajada de la Ultzama con Miel y Nueces		6,00

MENÚ EJECUTIVO

ENTRANTES

- Ensalada Templada de Queso de Cabra, Crujiente de Cebolla y Vinagreta de Frutos Rojos
- Ensalada de Pimiento y Bacalao con Vinagreta de Encurtidos
- Ensalada Tropical: Mezclum, Endivias, Aguacate y Piña
- Arroz Caldoso con Verduritas
- Verdura de Temporada (alérgenos: consultar)
- Sopa de Pescado y Marisco a la Donostiarra
- Revuelto de Morcilla con Crema de Piquillos
- Tagliatelle Marinero
- Plato de Cuchara del día (alérgenos: consultar)

SEGUNDOS

- Lomo de Merluza con Crema de Cigalitas y Crujiente de Puerros
- Ajoarriero al Estilo Don Carlos
- Muslo de Pollo a la Parrilla deshuesado con Ensalada de Brotes Verdes
- Hamburguesa con Queso Gratinado y Cama de Patatas Panadera
- Pimientos del Piquillo rellenos de Carne de Angus y Salsa de Hongos
- Codillo asado a Baja Temperatura
- Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional
- Entrecot con Guarnición (supl. 3€)
- 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. 10,50€)
- Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos (supl. 13,50€)

POSTRE

- Cuajada con Miel y Nueces
- Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado
- Tarta de Queso con Helado
- Coulant de Chocolate con Crema Inglesa
- Naranja con Helado de Vainilla
- Sorbete de Mojito
- Crepe de Crema con Chocolate Caliente

Incluye pan, agua, vino, cerveza o refresco. 10% IVA incluido.

ALÉRGENOS



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.

MENÚ
PARA TODA