

# CARTA

## ENTRANTES

Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado		19,50
Ensalada Templada de Chipirones Crujientes con Alioli		12,50
Ensalada de Pimiento Najerano, Bacalao y Vinagreta de Encurtidos		13,50
Ensalada templada de Hongo Beltza con Frutos Secos		12,50
Sopa de Pescado a la Donostiarra		11,00
Pochas de Sangüesa a la Navarra con Almejas		12,50
Txistorra Iriguibel (Ganadora 2023)		8,50
Mar y Montaña: Alubia Verde salteada, Panceta bérica y Zamburiña		14,50
Pimiento Najerano Asado y Papada Ibérica		12,00
Alcachofas Fritas de Tudela y Virutas de Foie		14,00
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
Crepe de Bacalao en Texturas		15,00

## CARNES Y PESCADOS

Merluza rellena de puerros y gambas con Crema de Marisco		17,00
Ajoarriero al Estilo Don Carlos con Huevo		17,00
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		20,50
Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional		16,00
Paloma Torcaz Guisada		21,00
Entrecot de Vaca con su Guarnición		17,50
Costillas de Cordero Lechal a la Parrilla, Ensalada y Patatas Fritas		17,00
Confit de Pato con Compota de Manzana Reineta		16,50
Lingote de Gorrin a baja temperatura y puré de patata		18,00
Morros y Manitas de Cerdo deshuesadas y Crujientes, 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 y su Guarnición		50,00

## POSTRES

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

## MENÚ EJECUTIVO

22€

### 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 Templada de Chipirones Crujientes con Alioli
- Arroz Caldoso con Verduritas
- Verdura de Temporada (alérgenos: consultar)
- Sopa de Pescado a la Donostiarra
- Revuelto de Morcilla con Crema de Piquillos
- Tagliatelle Marinero
- Plato de Cuchara del día (alérgenos: consultar)

### SEGUNDOS

- Merluza rellena de puerros y gambas con Crema de Marisco
- Ajoarriero al Estilo Don Carlos
- Muslo de Pollo a la Parrilla deshuesado con Ensalada de Brotes Verdes
- Pimientos del Piquillo rellenos de Carne de Angus y Salsa de Hongos
- Codillo asado a Baja Temperatura
- Solomillo de Cerdo a la Pimienta
- 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 casera con Helado
- Coulant de Chocolate con Crema Inglesa
- Naranja con Helado de Vainilla
- Sorbete de Mojito
- Leche Frita casera y Helado
- Mousse de Yogurt y Frutas

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