

CARTA



ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado		23,00
Ensalada templada de chipirones crujientes con alioli		12,50
Ensalada de salmón ahumado, aguacate, mango, cherrys, semillas y nueces		14,00
Pimientos de cristal asados a leña		24,00
Verdura de temporada (alérgenos consultar)		17,00
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
Zamburiñas a la parrilla (10 unidades)		22,00

CARNES Y PESCADOS

Atún de aleta amarilla con crema de boniato y salsa de soja		18,00
Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo		17,00
Merluza del Cantábrico sobre crema de pimiento najerano		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		22,00
Callos al estilo tradicional		16,00
Entrecot de vaca con su Guarnición		19,50
Costillas de cordero lechal a la parrilla con ensalada y patatas fritas		23,00
Confit de pato con Salsa de Naranja		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		23,00
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
Bizcocho de chocolate, dulce de leche y mousse de queso con helado		6,50
Tarta de queso casera con helado		6,50
Crema de yogurt con frutas		6,50
Leche frita casera y helado		6,50
Cuajada de la Ultzama, miel y nueces		6,00

MENÚ EJECUTIVO

23€

ENTRANTES

- Crema de calabaza con vieiras a la plancha
- 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
- Confit de pato con Salsa de Naranja
- Costilla de cerdo Ibérico a la parrilla
- Callos al Estilo Tradicional
- 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
- Bizcocho de chocolate, dulce de leche y mousse de queso con helado
- Ensalada de fruta natural
- Sorbete de Mojito
- Leche Frita casera y Helado
- Crema de Yogurt y Frutas

Incluye pan, agua, vino, cerveza o refresco. 10% IVA incluido. MENÚ PARA TODA LA MESA

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.