

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
Ensalada de tomate feo de Tudela, bonito del norte y cebolleta fresca			12,50
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			
Bonito de anzuelo encebollado y mus de tomate	  		18,00
Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo	  		17,00
Merluza del Cantábrico al estilo Orio con patatas panaderas	  		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			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
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

- Salmorejo de la huerta Navarra
- 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 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	Cacahuets	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.