

CARTA

ENTRANTES		
Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado	  	19,50
Ensalada templada de chipirones crujientes con alioli	   	12,50
Ensalada templada de hongo beltza con frutos secos	  	12,50
Pimiento Najerano asado con papada Ibérica	  	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
Anchoas de Santoña con pan de leña y AOVE (8 unidades)	  	19,50
Crema de espárrgagos frescos de Navarra con huevo a baja temperatura	   	13,50
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 (10 unidades)	  	24,00
Zamburiñas a la parrilla (10 unidades)	  	22,00
Rabas de chipirón, limón y alioli de ajos asados	  	15,50

CARNES Y PESCADOS		
Atún a la plancha con verduras salteadas y soja	     	18,00
Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo	   	17,00
Lomo de merluza con salsa de sidra y setas silvestres	     	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
Menudicos de cordero al estilo tradicional	   	16,00
Entrecot de vaca con su Guarnición	   	17,50
Costillas de cordero lechal a la parrilla con ensalada y patatas fritas	   	17,00
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):		
* Ensalada de 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
Coulant de chocolate con crema Inglesa	   	6,00
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
Mousse de chocolate blanco y plátano	  	6,50

MENÚ EJECUTIVO23€

ENTRANTES	
• Salmorejo con helado de AOVE y virutas de jamón Ibérico	
• 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 (alérgenos: consultar)	
• Sopa de Pescado a la Donostiarra	    
• Revuelto de pisto y pimientos del padrón	  
• Tagliatelle salteados con hongos	  
• Plato de Cuchara del día (alérgenos: consultar)	

SEGUNDOS	
• Ajoarriero al Estilo Don Carlos	
• Pescado del día (alérgenos: consultar)	
• Carrilleras de cerdo con salsa de PX	  
• Confit de pato con Salsa de Naranja	  
• Lingote de gorrin a baja temperatura y puré de patata	 
• Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional	  
• 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	    
• Coulant de Chocolate con Crema Inglesa	   
• Ensalada de fruta natural	  
• Sorbete de Mojito	  
• Leche Frita casera y Helado	   
• Crema de Yogurt y Frutas	  

Incluye pan, agua, vino, cerveza o refresco. MENÚ PARA TODA LA MESA10% IVA incluido.

ALÉRGENOS												
												
Gluten	Crustaceos	Huevo	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteo	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	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.												