
















































































# CARTA












ENTRANTES			
Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado			21,00
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
Borrajá de la Huerta Navarra con bacalao confitado a baja temperatura y su pil pil			17,00
Carpaccio de solomillo con foie y compota de manzana			19,00
Sopa de pescado a la Donostiarra	 		11,00
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			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






















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
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
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

## MENÚ EJECUTIVO23€

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	
· Anchoas fritas	
· Carrilleras de cerdo con salsa de PX	 
· Confit de pato con Salsa de Naranja	
· Lingote de gorrin a baja temperatura y puré de patata	
· Callos 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 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.