

# CARTA



## ENTRANTES

- Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado
- Ensalada templada de chipirones crujientes con alioli
- Ensalada de salmón ahumado, aguacate, mango, cherrys, semillas y nueces
- Pimientos de cristal asados a leña
- Borraja de la Huerta Navarra con bacalao confitado a baja temperatura y su pil pil
- Carpaccio de solomillo con foie y compota de manzana
- Sopa de pescado a la Donostiarra
- Pochas de Sangüesa a la Navarra
- Txistorra Iriaguibel (1º premio mejor Txistorra Navarra 2023 y 2025)
- Anchoas de Santoña con pan de leña y AOVE (8 unidades)
- Revuelto de hongo beltza
- Pata de pulpo a la parrilla sobre crema de patata, AOVE y pimentón de la Vera
- Gamba roja de Huelva a la plancha (10 unidades)
- Zamburiñas a la parrilla (10 unidades)

	21,00
	12,50
	14,00
	24,00
	17,00
	19,00
	11,00
	12,50
	8,50
	19,50
	14,50
	23,00
	24,00
	22,00

## CARNES Y PESCADOS

- Atún de aleta amarilla con crema de boniato y salsa de soja
- Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo
- Pata de pulpo a la parrilla sobre crema de patata, AOVE y pimentón de la Vera
- Rape a la brasa estilo orio con patatas panadera
- Callos al estilo tradicional
- Entrecot de vaca con su Guarnición
- Costillas de cordero lechal a la parrilla con ensalada y patatas fritas
- Confit de pato con Salsa de Naranja
- Lingote de gorrín a baja temperatura y puré de patata
- Morros y manitas de cerdo deshuesadas y crujientes con morcilla y salsa de hongo beltza
- Solomillo de ternera con puré de patata y salsa Bordelesa
- Chuleton a la brasa de 1 kg con patatas fritas
- Guarniciones para las carnes (Entrecot, Solomillo y Chuleton):
  - \* Lechuga y cebolla
  - \* Pimientos asados

	18,00
	17,00
	23,00
	22,00
	16,00
	19,50
	23,00
	16,50
	18,00
	16,50
	23,00
	50,00
	5,00
	5,00

## POSTRES

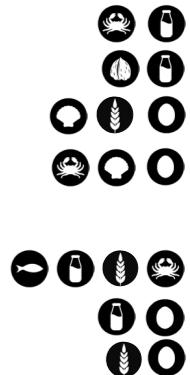
- Surtid de helados (3 bolas)
- Sorbete de mojito artesano
- Tejas de Tolosa, chocolate caliente y helado
- Brioche caramelizado, salsa de vainilla y helado
- Coulant de chocolate con crema Inglesa
- Tarta de queso casera con helado
- Crema de yogurt con frutas
- Leche frita casera y helado
- Cuajada de la Ultzama, miel y nueces

	6,00
	6,50
	6,50
	6,50
	6,00
	6,50
	6,50
	6,00

## MENÚ EJECUTIVO

### 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 najareros
- Tagliatelle salteados con hongos
- Plato de Cuchara del día



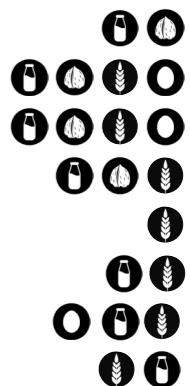
### SEGUNDOS

- Ajoarriero al Estilo Don Carlos
- Anchoas fritas
- Carrilleras de cerdo con salsa de PX
- Confit de pato con Salsa de Naranja
- Lingote de gorrín 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



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.

23€