



## ENSALADAS

*Queso de Cabra Crujiente, Tomate Cherry Confitado y Vinagreta de Módena* 15 €

*Ilustrada de Ventresca con Mezclum de Lechugas y Vinagreta Guarnecida* 14,50 €

*Hongos Confitados a Baja Temperatura con Vinagreta de Miel y Soja* 14,50 €

*Templada de Bogavante con Cebolla Caramelizada al Jerez* 20 €

*Bacalao Confitado con Pimientos Asados, Tomate Cherry y Vinagreta de Guindillas* 14,50 €

## ENTRADAS

*Jamón Ibérico de Bellota* 22 €

*Lomo Ibérico de Bellota* 22 €

*Mollejas de Cordero Crujientes con Hongos* 12 €

*Arroz con Bogavante (mínimo 2 personas)* 45 €

*Tosta de Foie sobre Cebolla Caramelizada y Salsa de Plátano al Oporto* 15 €

*Almejas a la Parrilla con su Refrito Tradicional* 18 €

*Hongos Salteado con Foie al Oporto* 20 €

*Antxoas del Cantábrico en Salazón* 16,50 €

*Navajas a la Plancha con Refrito de Ajo* 13 €

*Langostinos a la Plancha* 15 €





## PESCADOS

*Merluza en Salsa Verde con Almejas* 19 €

*Merluza a la Plancha con Refrito a la Bilbatna* 17 €

*Begihandi a la Brasa en Cama de Verduras Crujientes* 19 €

*Txipirones en su Tinta* 12,50 €

*Bacalao al Horno con Ajoarriero de Boletus* 15 €

*Pulpo a la Brasa con Ali-Oli y Patata Panadera* 15 €

*Medallón de Rape al Horno con su Refrito Tradicional y Verduras Salteadas* 20 €

*Taco de Rodaballo a la Plancha con Refrito a la Bilbatna* 20 €

## CARNES

*Chuleta de Mayor a la Brasa con Guarnición* 37 €/kg

*Láminas de Buey con Pimientos Asados al Carbón de Encina* 18 €

*Magret de Pato a la Plancha con Mermelada de Moras* 15 €

*Carrilleras de Ternera Estofadas al Orujo con Ciruelas y Pasas* 15 €

*Solomillo a la Plancha con Foie y Reducción de Pedro Ximénez* 23 €

(bez 10% barne / 10% iva incluido)

