

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Guijuelo ___ 21.00€
- Atún ahumado ___ 18.00€
- Gambas frescas de Huelva a la plancha (12u) ___ 20.00€
- Hongos a la plancha ___ 18.00€
- Foie de pato ___ 18.00€
- Pulpo rebozado ___ 19.00€
- Anchoas elaboradas en salazón ___ 20.00€
- Espárragos de Navarra ___ 15.00€
- Hojaldre de Puerros ___ 7.00€
- Ensalada normal ___ 5.00€
- Ensalada Mixta ___ 8.00€
- Ensalada de Ventresca (grande) ___ 24.00€
- Ensalada de Ventresca (pequeña) ___ 15.00€
- Ensalada de Verano (en temporada) ___ 16.00€
- Chorizo frito de caserío ___ 6.00€
- Morcilla frita de caserío ___ 6.00€
- Pimientos morrones asados a la brasa ___ 12.00€
- Pimientos verdes fritos (en temporada) ___ 7.00€
- IVA no incluido

SOPAS

- Sopa de ajo ___ 5,00€
- Sopa de pescado ___ 12.00€
- Alubias rojas con sus sacramentos (en temporada) ___ 12,00€
- IVA no incluido

COCINA TRADICIONAL

Amigos del colesterol

Lomo de Cerdo Adobado ___ 7.50€

Huevos Fritos ___ 6.00€

Huevos Fritos con Chorizo o Morcilla ___ 10.50€

Talo ___ 5.00€

IVA no incluido

MARISCOS

Quisquillón

Percebe

Cigala (Ud.)

Necora (Ud.)

Langosta

Abacanto

Langostinos (cocidos)

Almejas en Salsa Verde

sobre encargo

PESCADOS

Asados en parrilla con carbón de encina

Besugo ___ 67.00€/kg

Rape ___ 35.00€/kg

Lubina ___ 35.00€/kg

Rodaballo ___ 45.00€/kg

Merluza ___ 18,00€

Bacalao ___ 18.00€

Almejas ___ 22.00€

Bonito del norte ___ 18.00€

Rey ___ 67.00€/kg

IVA no incluido

CARNES

Asados en Parrilla con Carbón de Encina

Chuletón de Ganado Mayor _Premio mejor Chuletón Bizkaia 2020_ 48.00€/kg

Entrecot especial ___ 30.00€/kg

Lomo Adobado ___ 8.00€

Cordero Asado en Horno de Barro (ración) sobre encargo ___ 25.00€

Chuletillas de cordero ___ 20.00€

IVA no incluido

POSTRES

Goxua ___ 6.00€

Mousse de Limón ___ 6.00€

Arroz con Leche ___ 6.00€

Cuajada ___ 6.00€

Tarta de queso ___ 6.00€

Queso de Idiazabal ___ 6.00€

Sorbete de limón al Cava ___ 7.00€

Escocés ___ 6.50€

Valenciano o Faraón ___ 6.50€

Irlandes ___ 6.50€

VINOS DULCES

Noval 10 Años (Oporto) ___ 4.00€

Pedro Ximenez G.R. '72 ___ 3.50€

IVA no incluido

MENUS

MENU del Día (sin café)

35 € + IVA

MENU Fin de Semana

40 € + IVA

MENUS ESPECIALES

Menus de 38€ a 60€

Ensalada Templada de Bacalao

Pimientos Rellenos de Carne

Merluza a la brasa

Entrecot a la brasa

Tarta de chocolate

Vino crianza y café

38 € + IVA

Surtido de Ibéricos

Hojaldre de Puerros

Morcilla con Pimientos de Piquillo

Lubina a la Brasa

Entrecot a la Brasa

Tostadas con Helado

Vino crianza y café

46 € + IVA

Ensalada de Langostinos

Surtido de Croquetas Caseras

Revuelto de Hongos

Lubina a la Brasa

Chuletón a la Brasa

Tarta de queso con Helado

Vino crianza y café

56 € + IVA

Foie de Pato

3 Gambones a la Plancha

Pimientos Rellenos de Bacalao

Hojaldre de Puerros

Rape a la Brasa

Solomillo a la Brasa con Guarnición

Degustación de Postres

Vino crianza y café

60 € + IVA

(Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado, no sujeto a cambios, 1/2 botella de vino por comensal, no disponible en los comedores privados)

(MENUS NO VALIDOS EN FESTIVOS, consultar al restaurante)

Menus de 64€ a 68€

Jamón Iberico de Bellota

Foie de Pato con Mermelada de manzana

Langostinos a la Plancha

Hojaldre de Puerros

Lubina a la brasa

Chuletón a la brasa

Tarta con helado

Vino crianza y café

64 € + IVA

Esparragos de Navarra con 2 Salsas

Ensalada de Langostinos

Pimientos Rellenos de Carne

Hongos a la plancha

Rape a la Brasa

Chuletón a la Brasa

Tarta con Helado

Vino crianza y café

65 € + IVA

Atún ahumado

Ensalada de Ventresca

Surtido de Croquetas

Gambóm a la Plancha

Lubina a la Brasa

Chuletón a la Brasa

Postre

Vino crianza y café

66 € + IVA

Ensalada de Langostinos

Pulpo Rebozado

Nécora a la Brasa

Revuelto de Hongos

Rape a la Brasa

Cordero al Horno de Leña

Postre

Vino crianza y café

68 € + IVA

(Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado, no sujeto a cambios, 1/2 botella de vino por comensal, no disponible en los comedores privados)

(MENUS NO VALIDOS EN FESTIVOS, consultar al restaurante)

MENUS VARIADOS PARA GRUPOS (Martes a Viernes)

(No disponible durante los meses de julio y agosto)

Sopa de Pescado

Carrilleras en salsa O Bacalao a la brasa

Tarta de chocolate

Agua, Pan, Vino y café

22 € + IVA

(Estos menús se servirán a mesa completa y previamente solicitado, no sujeto a cambios, 1/2 botella de vino por comensal, no disponible en los comedores privados)

(MENUS NO VALIDOS EN FESTIVOS, consultar al restaurante)