

ENTRANTES

Alérgenos

Jamón y lomo ibérico		18 €
Terrina de foie casera con manzana caramelizada y dulces de higos		18 €
Ensalada de pulpo con pimiento de la Vera	3, 9, 11	15 €
Cogollos de Tudela con anchoas y ventresca de bonito, regados con nuestro rico aceite	4	15 €
Tosta de hongos con yema a baja temperatura	3	11 €
Fritos variados	1, 3, 6	15 €
Gambas a la plancha	2	22 €
Almejas en salsa verde	1, 11	25 €

PESCADOS

Alérgenos

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada	11	17 €
Lomo de bacalao con piperrada		17 €
Merluza en salsa verde con almejas y kokotxas	1, 4, 11	24 €
Cogote de merluza sobre patata panadera	4, 9	17 €
Merluza rebozada con pimientos de piquillo	1, 3, 4	16 €
Merluza rellena de hongos con salsa de ajos frescos	1, 3, 6	19 €
Rape al horno con langostinos	4, 9	24 €

CARNES

Alérgenos

Escalopes de foie a la plancha con salsa de oporto y puré de manzana		17 €
Entrecot con salsa Idiazabal	6	18 €
Solomillo con foie y salsa de uvas		22 €
Solomillo con patatas y pimientos		20 €
Chuletón de vaca a la plancha		35 € (Kg.)

POSTRES

Alérgenos

Tarta de queso	3, 6	6 €
Mousse de chocolate con frutos del bosque	3, 6, 13	6 €
Goxua caramelizada		6 €
Copa de yogurt con toffe e infusión de nueces	4, 6, 13	6 €
Sorbete de limón	6	5 €
Sorbete de café	6	5 €
Queso de Idiazabal con membrillo	6	7 €

1



Gluten

2



Crustáceos

3



Huevos

4



Pescado

5



Cacahuetes

12



Soja

6



Lácteos

13



Frutos de cáscara

7



Apio

8



Mostaza

10



Granos de sésamo

9



Dióxido de azufre
y sulfitos

11



Moluscos

14



Altramuces