



## Entrantes

### Starters

Pastel de cabracho, suave all i oli y praliné nori  
*Scorpionfish cake with mild all i oli and nori praline*

Falso risotto de hongos y setas, ligado con queso Idiazabal y huevo a 65°C  
*Mushroom and fungi "faux risotto" with Idiazabal cheese and 65°C egg*

Sopa de pescado tradicional  
*Traditional fish soup*

## Principales

### Main courses

Bonito a la plancha, romesco y vinagreta de oliva negra  
*Grilled bonito with romesco and black olive vinaigrette*

Chipirón a la plancha con chimichurri y puré cremoso de patata (supl. +4€)  
*Grilled squid with chimichurri and creamy potato purée (supplement +4€)*

Secreto "Basatxerri" asado, jugo agridulce y apionabo  
*Roasted "Basatxerri" pork secreto with sweet and sour jus and celeriac*

## Postres

### Desserts

Sopa fresca de frutas rojas con helado de leche  
*Fresh red fruit soup with milk ice cream*

Tarta de queso al Blue des Basques y su helado cremoso  
*Blue des Basques cheesecake and its creamy ice cream*

Crema de yogur con helado de plátano-naranja y galleta de almendra  
*Yogurt cream with banana-orange ice cream and almond cookie*

Pan, jarra de agua y copa de vino o cerveza o refresco.  
*Bread, jug of water and glass of wine or beer or soft drink.*

30,00 € - 33,00 € terraza / terrace