



Entrantes

Starters	1/2	Ración
Croquetas de jamón ibérico (4 uds. / 8 uds.) (6, 8, 14) <i>Iberian ham croquettes</i>	6,00 €	12,00 €
Jamón “Carrasco” ibérico de bellota 100% <i>100% acorn-fed Iberian ham "Carrasco"</i>	18,00 €	29,00 €
Pan cristal con tomate y aceite arbequina (5, 6, 8, 11) <i>Crunchy bread with tomato and arbequina oil</i>		9,00 €
Txistorra natural de Navarra <i>Natural Navarra txistorra</i>	8,00 €	12,00 €
Ensaladilla de bonito de nuestra costa (6, 7, 10, 14) <i>Bonito salad from our coast</i>	9,00 €	15,00 €
Salmorejo, servido con huevo y jamón ibérico (6,14) <i>Salmorejo with egg and Iberian ham</i>		15,00 €
Tartar de salmón marinado con remolacha, yogur-mostaza y crumble nori (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10 , 11, 13) <i>Marinated salmon tartare with beetroot, yogurt-mustard and nori crumble</i>	13,00 €	24,00 €
Ravioli de setas y hongos con salsa de queso Iraty y jugo demi-glace (6, 7, 8) <i>Mushroom ravioli with Iraty cheese sauce and demi-glace jus</i>	13,00 €	24,00 €
Tomate asado, gribiche de anchoa, praliné de avellana y cremoso Bleu des Basques (5, 7, 8, 9, 10, 13, 14) <i>Roasted tomato with anchovy gribiche, hazelnut praline and Bleu des Basques cream</i>		17,00 €

Principales

Main courses	
Bacalao ajoarriero con huevo a 65° y migas tostadas al Espelette (8, 10) <i>Ajoarriero-style cod with a 65° egg and toasted Espelette breadcrumbs</i>	19,00 €
Merluza asada con vinagreta de tomate, albahaca y jengibre, mayonesa de ajo negro (5, 8, 9, 10, 13, 14) <i>Roasted hake with tomato, basil & ginger vinaigrette and black garlic mayo</i>	25,00 €
Secreto “Basatxerri” asado con chimichurri, apionabo y emulsión de hierbas frescas (6, 7, 8, 9, 12, 13, 14) <i>Grilled “Basatxerri” pork secreto with chimichurri, celeriac and fresh herb emulsion</i>	25,00 €
Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré de patata (7, 8) <i>Braised beef cheek in red wine with mashed potato</i>	27,00 €

Postres

Desserts	
Quesos seleccionados de pastor (8) <i>Artisan shepherd’s cheese selection</i>	15,00 €
Ganache de chocolate y toffee salado, helado de vainilla y avellanas caramelizadas (5, 7, 8, 14) <i>Chocolate ganache with salted toffee, vanilla ice cream and caramelised hazelnuts</i>	8,00 €
Sorbete de frutas exóticas con espuma de yogur y jugoso bizcocho de almendras (5, 6, 8, 14) <i>Exotic fruit sorbet with yogurt foam and moist almond sponge</i>	8,00 €
Torrija de pan brioche caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón (2, 5, 6, 8, 11, 14) <i>Caramelised brioche French toast, milk ice cream and peach jam</i>	8,00 €
Tarta de queso horneada, al queso azul de Iraty, acompañada con mermelada de cereza negra de Itxassou (8, 14) <i>Baked cheesecake with Iraty blue cheese and Itxassou black cherry jam</i>	9,00 €
Servicio de pan / <i>Bread service</i>	1,20 €