



Para picar

Snacks	Pintxo	1/2	Ración
Pintxo de tortilla de patata, cebolla y pimiento verde <i>Potato omelette pintxo with onion and green pepper</i>	3,00 €		
Mini bocadillo de paleta ibérica <i>Mini sandwich of Iberian shoulder ham</i>	3,90 €		
Mini bocadillo de paleta ibérica y pimiento verde <i>Mini sandwich of Iberian shoulder ham and green pepper</i>	3,90 €		
Mini bocadillo de bonito, anchoa del Cantábrico y guindilla de Ibarra <i>Mini sandwich of tuna, Cantabrian anchovy and Ibarra chili pepper</i>	3,90 €		
Mini bocadillo de anchoa del Cantábrico, huevo y pimiento verde <i>Mini sandwich of Cantabrian anchovy, egg and green pepper</i>	3,90 €		
Aceitunas aliñadas <i>Marinated olives</i>	3,60 €		
Gilda <i>Gilda skewer (anchovy, olive & pickled chili)</i>	3,00 €		
Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Ensaladilla de bonito de nuestra costa <i>Coastal tuna potato salad</i>		9,00 €	15,00 €
Huevo a 65°C con puré de patata trufado y migas de ibérico <i>65°C egg with truffled mashed potato and Iberian crumbs</i>	5,00 €		
Jamón “Carrasco” ibérico 100% bellota <i>100% acorn-fed “Carrasco” Iberian ham</i>		18,00 €	29,00 €
Pan cristal con tomate y aceite arbequina “Artajo” <i>Crystal bread with tomato and “Artajo” arbequina olive oil</i>	9,00 €		
Txistorra natural de Navarra <i>Fresh Navarrese txistorra sausage</i>		8,00 €	12,00 €
Salmorejo, servido con huevo y jamón ibérico <i>Salmorejo with egg and Iberian ham</i>	15,00 €		
Ravioli de setas y hongos, crema de queso Iraty y jugo demi-glace <i>Mushroom ravioli with Iraty cheese cream and demi-glace jus</i>	7,00 €	13,00 €	24,00 €

Entrantes

Starters		1/2	Ración
Croquetas de jamón ibérico (4 uds. / 8 uds.) (5, 6, 8) <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 (6, 8, 11, 5) <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 (14, 6, 10, 7) <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 / Bread service	1,20 €

*Platos no disponibles de 16:00 a 20:00 h / Not available from 4:00 PM to 8:00 PM
Los precios de la terraza tendrán un incremento de un 10%, IVA incluido. / Terrace prices will have a 10% increase, VAT included.

Cerveza
Beer

Águila sin filtrar	3,60 €
Doble Águila sin filtrar	6,20 €
Águila Dorada	3,10 €
Doble Águila Dorada	5,70 €
Amstel Radler	3,60 €
18/70	3,10 €
Ámstel Oro	3,10 €
Ámstel Oro 0.0	3,10 €
Cruzcampo Oro sin gluten / gluten free	3,60 €

Café y bebidas calientes
Coffee & hot drinks

Cortado / Espresso machiatto	1,90 €
Latte	2,10 €
Americano	1,90 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso doble <i>Double espresso</i>	3,10 €
Selección de té <i>Tea selection</i>	2,30 €
ColaCao	2,60 €

**Gin****Gin**

Beefeater	12,50 €
Larios 12	12,50 €
Larios Rosé	12,50 €
Seagrams	12,50 €
Bombay Sapphire	14,50 €
Bombay Bramble	14,50 €
Malfy	14,50 €
Sipsmith	16,00 €
Roku	16,00 €
Monkey 47	19,00 €

Vodka**Vodka**

Absolut	12,50 €
Ciroc	21,00 €
Grey Goose	22,50 €
Belvedere	23,00 €

Ron**Ron**

Barceló	12,50 €
Brugal Extraviejo	12,50 €
Santa Teresa Gran Reserva	12,50 €
Bacardi Premium Black	12,50 €
Bacardi Superior	13,00 €
Havana 7	15,50 €
Bacardi Reserva 8	16,00 €
Brugal 1888	19,00 €
Havana Selección de Maestros	23,00 €
Santa Teresa 1796	23,00 €

Whisky americano**American whisky**

Jim Beam White	12,50 €
Jack Daniel's	15,50 €
Maker's Mark	15,50 €

Whisky español**Spanish whisky**

DYC 8	12,50 €
-------	---------

Whisky escocés**Scotch whisky**

J Walker Red Label	12,50 €
Ballantine's 10	14,50 €
Dewar's 12	16,50 €
The Glenlivet 12	17,50 €
J Walker Black Label	19,00 €
Dewar's 15	21,00 €
Chivas 18	29,00 €
Macallan 12	29,00 €
Macallan 15	50,00 €

Whisky japonés**Japanese whisky**

Hibiki	43,50 €
--------	---------

Tequila**Tequila**

José Cuervo	12,50 €
Olmea Altos Blanco	16,60 €
Olmea Altos Reposado	16,00 €

Brandy & Cognac**Brandy & Cognac**

Carlos I	16,00 €
Courvoiser VS	19,00 €
Remy Martin VSOP	21,00 €

Bajo en alcohol**Low alcohol**

Ballantine's Light	12,00 €
--------------------	---------

Chupitos**Shots**

Baileys chupito <i>Baileys shot</i>	3,50 €	5,00 €
Orujo hierbas chupito <i>Herb Orujo shot</i>	3,50 €	5,00 €
Orujo blanco chupito <i>White Orujo shot</i>	3,50 €	5,00 €
Licor de café chupito <i>Coffee liqueur shot</i>	3,50 €	5,00 €
Crema de orujo chupito <i>Orujo cream shot</i>	3,50 €	5,00 €
Pacharan chupito <i>Pacharán shot</i>	3,50 €	5,00 €
Anis copa <i>Aniseed glass</i>	4,30 €	