



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	15,00 €
Bacalao ajoarriero con huevo a 65° y migas tostadas al Espelette (8,10) Ajoarriero-style cod with a 65° egg and toasted Espelette breadcrumbs	8,00 €
*Merluza asada con vinagreta de tomate, albahaca y jengibre, mayonesa de ajo negro (5, 8, 9, 10, 13,14) Roasted hake with tomato, basil & ginger vinaigrette and black garlic mayo	8,00 €
*Secreto “Basatxerri” asado con chimichurri, apionabo y emulsión de hierbas frescas (6, 7, 8, 9, 12, 13, 14) Grilled “Basatxerri” pork secreto with chimichurri, celeriac and fresh herb emulsion	9,00 €
Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré de patata (7, 8) Braised beef cheek in red wine with mashed potato	

Postres

Desserts	
Quesos seleccionados de pastor (8) Artisan shepherd’s cheese selection	15,00 €
Ganache de chocolate y toffee salado, helado de vainilla y avellanas caramelizadas (5, 7, 8, 14) Chocolate ganache with salted toffee, vanilla ice cream and caramelised hazelnuts	8,00 €
Sorbete de frutas exóticas con espuma de yogur y jugoso bizcocho de almendras (5, 6, 8, 14) Exotic fruit sorbet with yogurt foam and moist almond sponge	8,00 €
Torrija de pan brioche caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón (2, 5, 6, 8, 11, 14) Caramelised brioche French toast, milk ice cream and peach jam	8,00 €
Tarta de queso horneada, al queso azul de Iraty, acompañada con mermelada de cereza negra de Itxassou (8, 14) Baked cheesecake with Iraty blue cheese and Itxassou black cherry jam	9,00 €
Servicio de pan / Bread service	1,80 €

*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	3,50 €
Doble Águila sin filtrar	6,00 €
Águila Dorada	3,00 €
Doble Águila Dorada	5,50 €
Amstel Radler	3,50 €
18/70	3,00 €
Ámstel Oro	3,00 €
Ámstel Oro 0.0	3,00 €

Refrescos

Sodas	
Coca-Cola	3,00 €
Coke	
Original / Zero	
Sprite	3,00 €
Nestea	3,00 €
Aquarius	3,00 €
Lanjarón con gas	2,50 €
Lanjarón (Sparkling water)	
Lanjarón sin gas	2,50 €
Lanjarón (Still mineral water)	

Bebidas energéticas

Energetic drinks	
Redbull	4,00 €

Café y bebidas calientes

Coffee & hot drinks	
Cortado / Espresso machiatto	2,10 €
Latte	2,20 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,70 €
Espresso doble	3,00 €
Double espresso	
Selección de té	2,20 €
Tea selection	



Gin

Gin

Beefeater	12,00 €
Larios 12	12,00 €
Larios Rosé	12,00 €
Seagrams	12,00 €
Bombay Sapphire	14,00 €
Bombay Bramble	14,00 €
Malfy	14,00 €
Sipsmith	15,00 €
Roku	15,00 €
Monkey 47	18,00 €

Vodka

Vodka

Absolut	12,00 €
Ciroc	20,00 €
Grey Goose	22,00 €
Belvedere	22,00 €

Ron

Ron

Barceló	12,00 €
Brugal Extraviejo	12,00 €
Santa Teresa Gran Reserva	12,00 €
Bacardi Premium Black	12,00 €
Bacardi Superior	12,00 €
Havana 7	15,00 €
Bacardi Reserva 8	15,00 €
Brugal 1888	18,00 €
Havana Selección de Maestros	22,00 €
Santa Teresa 1796	22,00 €

Whisky americano

American whisky

Jim Beam White	12,00 €
Jack Daniel's	15,00 €
Maker's Mark	15,00 €

Whisky español

Spanish whisky

DYC 8	12,00 €
-------	---------

Whisky escocés

Scotch whisky

J Walker Red Label	12,00 €
Ballantine's 10	14,00 €
Dewar's 12	16,00 €
The Glenlivet 12	17,00 €
J Walker Black Label	18,00 €
Dewar's 15	20,00 €
Chivas 18	28,00 €
Macallan 12	28,00 €
Macallan 15	48,00 €
Macallan 18	100,00 €

Whisky japonés

Japanese whisky

Hibiki	42,00 €
--------	---------

Tequila

Tequila

José Cuervo	12,00 €
Olmeca Altos Blanco	16,00 €
Olmeca Altos Reposado	16,00 €

Brandy & Cognac

Brandy & Cognac

Carlos I	15,00 €
Courvoiser VS	18,00 €
Remy Martin VSOP	20,00 €

Bajo en alcohol

Low alcohol

Seagrams 0,0	12,00 €
Ballantine's Light	12,00 €

Vermut y aperitivo

Vermouth & aperitif

Martini Bianco	5,00 €
Martini Rosso	5,00 €
Martini Fiero	5,00 €
Petroni	7,00 €
Noilly Prat	7,00 €
Campari	9,00 €