



Horario carta restaurante: de 12:30-15:15h / 20:00-22:15h
Serving hours: 12:30 pm – 3:15 pm / 8:00 pm – 10:15 pm

Entrantes

Starters

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 €
Tartar de trucha de Banka con remolacha, yogur-mostaza y crumble nori (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13) <i>Banka trout tartare with beetroot, mustard yogurt 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 €
Vieiras marinadas y tostadas a la llama, crema de tupinambo, gribiche de anchoa, pimiento de Espelette y avellana tostada (5, 6, 7, 8, 10, 13, 14) <i>Flame-seared marinated scallops with Jerusalem artichoke cream, anchovy gribiche, Espelette pepper and toasted hazelnuts</i>		26,00 €
Huevo campero a 65° con foie gras de Las Landas asado, cremoso de alcachofa y trufa negra de Navarra (7, 8, 14) <i>Free-range egg cooked at 65°C with roasted Landes foie gras, artichoke cream and Navarra black truffle</i>		28,00 €

Principales

Main courses

Bacalao asado, txangurro donostiarra y crema de hinojo fresco (4, 7, 8, 10, 14) <i>Roasted cod with San Sebastián-style spider crab and fresh fennel cream</i>	26,00 €
Merluza asada con velouté de limón-sésamo, mayonesa de ajo negro y praliné marino (2, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) <i>Roasted hake with lemon-sesame velouté, black garlic mayonnaise and seafood praline</i>	26,00 €
Secreto “Basatxerri” asado y lacado al jengibre, apionabo y polenta “Arto Gorria” (6, 7, 8, 9, 12, 13, 14) <i>Roasted ‘Basatxerri’ secreto, ginger-glazed, served with celeriac and ‘Arto Gorria’ polenta</i>	25,00 €
Cordero asado y deshuesado, puré de patata y emulsión de hierbas frescas (7, 8, 12, 14) <i>Deboned roasted lamb with potato purée and fresh herb emulsion</i>	27,00 €
Pechuga de pollo de caserío, setas a la crema, macarrones gratinados al Idiazabal y trufa negra de Navarra (6, 7, 8,14) <i>Free-range chicken breast with creamed mushrooms, Idiazabal cheese gratin macaroni and Navarra black truffle</i>	22,00 €

Postres

Desserts

Quesos vascos artesanos seleccionados (8) <i>Selection of artisan cheeses from the Basque Country</i>	15,00 €
Ganache blanca de haba tonka, sorbete de frutas exóticas y praliné de sarraceno (5, 6, 8, 14) <i>White tonka bean ganache with exotic fruit sorbet and buckwheat praline</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 €
Bizcocho de almendra con helado de canela, cremoso de chocolate con toffee salado y crumble de cacao (5, 6, 8, 14) <i>Almond sponge cake, cinnamon ice cream, chocolate velouté with salted toffee and cocoa crumble</i>	8,00 €
Galleta bretona con manzana asada, vainilla, yogur y su helado (5, 6, 8, 14) <i>Breton biscuit with roasted apple, vanilla, yogurt and its ice cream</i>	8,00 €

Servicio de pan / <i>Bread service</i>	1,50 €
--	--------