

PARA PICAR /SMALL PLATES

TXAMPIS EN TEMPURA CON SALSA 14
TRUFADA

BREADED MUSHROOMS WITH TRUFFLE SAUCE

ENSALADILLA RUSA CON BONITO 14
CREAMY TUNA SALAD

CROQUETAS CASERAS JAMÓN (6 UDS) 12
IBERICO HAM CROQUETTES

HUMMUS CON VERDURITAS CRUNCHY 10
HUMMUS WITH VEGGIES

PATATAS GAJO CASERAS – 3 SALSAS 10
POTATO WEDGES WITH LOCAL SAUCES

ENSALADA DE TOMATE 14
TOMATO SALAD WITH OLIVE OIL

NUESTRA ANCHOA PASIEGA (2UDS) 7
ANCHOVY WITH BUTTER BUN

ANCHOAS KARMELO TOJA (6UDS) 12
BERMEO (BIZKAIA)

DEL MAR / FROM THE SEA

CARPACCIO DE LANGOSTINO CON 18
TOQUES CÍTRICOS
SHRIMP CARPACCIO WITH CITRUS NOTES

PULPO A LA PLANCHA CON 25
PARMENTIER DE PIMENTÓN
GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES

TATAKI DE ATÚN ROJO SALVAJE DE 26
BARBATE
WILD RED TUNA FROM BARBATE

TXIPIRONES ENCEBOLLADOS 19
SQUID WITH CARAMELISED ONIONS

CLÁSICOS · LAND CLASSICS

CALLOS Y MORROS A LA BIZKAINA 20
TRIBE WITH TOMATO SAUCE

ENTRECÔTE DE PARÍS CON NESTRA 26
MANTEQUILLA DE HIERBAS
SIRLOIN – CLASSIC STYLE WITH BUTTER

TABLAS & QUESOS / BOARDS

TABLA DE EMBUTIDOS 100% 22
IBÉRICOS & 100% BELLOTA
IBERICO CHARCUTERIE BOARD

NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS 24
ARTESANALES
ARTISANAL CHEESE BOARD

FOIE GRAS MICUIT DE PATO 16
FOIE MICUIT WITH WINE SALT

CECINA AHUMADA DE LEÓN 16
CURED BEEF FROM LEÓN

ENTRE PANES / TOASTS

TOSTA DE AGUACATE, QUESO 14
CREMA Y CHERRYS CONFITADOS
AVOCADO, CHERRY TOMATOES AND
CREAM CHEESE TOAST

FOCACCIA DE PASTRAMI CON 16
PEPINILLOS (4UDS)

ARTISANAL PASTRAMI FOCCACIA
WITH PICKLES

BRIOCHE ARTESANAL DE STEAK 22
TARTAR (2UDS)
ARTISANAL STEAK TARTAR BRIOCHE

BRIOCHE DE ATÚN ROJO SALVAJE 24
DE BARBATE (2 UDS)
WILD RED TUNA BRIOCHE – BARBATE

POSTRES / DESSERTS

TARTA DE QUESO 8
HORNEADA
BURNT BASQUE CHEESECAKE

COULANT DE CHOCOLATE CON 8
HELADO DE CEREZA AMARETTI
CHOCOLATE COULANT WITH CHERRY
ICE CREAM

TAPITA DE QUESO 8
CHEESE BITES

*SERVICIO DE PAN 1.6 EUROS/PERSONA (BREAD SERVICE)

“Establecimiento con información disponible en materia de alergias
alimentarias. Solicite información a nuestro personal”