

Entrantes

Plato de Jamón ibérico Cinco Jotas (cortado a mano) con pan de cristal y "tumaca"	28,00€
Bombón de foie "micuit", pomada de queso caramelizada y kalamansi	23,00€
Croquetas caseras de jamón ibérico (10 unidades).....	14,00€
Huevo trufado en "cocotte"	17,00€
Tomate de "Caserio", bonito de "Bermeo" y "Piparrak"	22,00€
La clásica sopa de pescado al estilo "Urepel"	18,00€

Mariscos

Ensalada de bogavante	36,00€
Ostras "Amelie" en tempura con caviar de Perse y gominola de txakoli (ración 3 unidades)	24,00€
Vieira asada, papada ibérica, yema de espárrago de Navarra y raíz de perejil.....	18,00€
Gamba blanca de Huelva a la plancha (12 unidades).....	29,00€
Arroz de carabinero, chipirones y almejas.....	29,00€
Colitas de cigalas rebozadas (6 unidades)	36,00€

Pescados

Atún rojo del mar de "Corea" con coulis de fresas y frutos ácidos	29,00€
Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil	36,00€
Kokotxas rebozadas	31,00€
Lomo de merluza en salsa verde con almejas y pan de algas	26,00€
Taco de bacalao sobre ajoarriero con emulsión de su "pilpil"	24,00€
Txipirones de anzuelo rellenos en su tinta	23,00€

Carnes

Solomillo de vaca gallega asado con foie fresco a la plancha	29,00€
Txuleta de "800 gr" de vaca gallega con piquillos y patata rustica	44,00€
Cochinillo "Pio" navarro asado con terrina de col y patata	29,00€
Cordero lechal asado a baja temperatura con patata y ciruelas.....	28,00€
Callos y morros "Juntos pero no revueltos"	19,00€
Pichón de "Bresse" en "dos cocciones" con trigo crujiente e higos	26,00€

Postres

Tatín de manzana asada y su helado.....	12,00€
Torrija caramelizada en sartén con helado de avellana	12,00€
"Flysch" de cacao y caramelo con sopa de yogur.....	12,00€
Milhojas de hojaldre con crema pastelera, confitura de melocotón y su helado.....	10,00€
Surtido de quesos vascos	10,00€
Mamia de "Ulzama" con miel y nueces garrapiñadas.	8,00€
Café irlandés/ escoces	9,00€
Sorbete de mandarina ,canela y rosas.....	8,00€
Sorbete de fruta de la pasión y mascarpone	8,00€