

MENU/ CARTE



STARTERS /ENTRÉES

Cod bricks with Biscayan sauce / Briques de monue avec sauce vizcaina (4) (9) (12)	16
Mushrooms and egg at low temperatura with crumbs/ Champignons et oeuf à basse température avec miettes (4) (8)	16
Fish soup with clams/ Soupe de poisson aux palourdes (10) (12)	9
Grilled octopus with mashed potatoes and paprika oil/ Poulpe grillé avec purée de pommes de terre et huile de paprika (9) (10)	18
Iberian ham “Carrasco” / Jambon ibérique Carrasco	22
Vegetables sautéed with prawns/ Légumes sautés aux crevettes (5) (14)	15
Assorted fried/ Assortiment de frites (4) (8) (9) (10) (14)	12
Warm asparagus from Navarre/ Chaudes asperges de Navarre	15
Homemade ravioli stuffed with mushrooms with Idiazabal sause / Raviolis maison farsis aux champignons sauce Idiazabal (4) (8) (9) (14)	17
Ventresca salad with pepers/ Salade de ventreche avec poivrons (8) (11) (12) (14)	14
Warm cod salad with piquillo peppers ali-oli / Salade de morue chaude avec alioli au poivre piquillo (8) (11) (12) (14)	14
Salad of goat cheese, caramelized onion and wainuts / Salade de fromage chèvre, oignons caramélisés et noix (6) (9) (11) (14)	13
Bread/ Pain	1

Prices incl. VAT/ Prix TVA incluse



SEAFOOD AND FISH/ FRUITS DE MER ET POISSON

Grilled prawns from Huelva/Crevettes grillées de Huelva (5)	20
Cod in green sauce with clams/Morue en sauce verte avec palaudes (4) (10) (12)	19
Grilled turbot with refried/Turbot grillé avec friture (12) (14)	54/kg
Baked sea bass with refried (2 people) / Bar cuit au four avec friture (2 personnes) (12) (14)	44
Monkfish in bilbaína style/ Lotte style bilbaina (12) (14)	22
Grilled babysquid with confit onion/Petits calamars grillés avec oignons confits (10) (12)	20

MEAT/ VIANDES

<i>Grilled entrecote with red peppers and potatoes /Entrecôte grillée avec poivrons rouges et pommes de terre</i>	17
<i>Iberian pork cheeks in sause with truffled mashed potatoes /Joues de porc ibérique en sauce et purée de pommes truffée (9) (14)</i>	17
<i>Iberian fan with truffled mashed potatoes and peppers</i>	19
<i>Eventail ibérique avec purée de pommes truffée et poivrons (9) (14)</i>	44/kg
<i>Grilled T-bone steak with potatoes and peppers/ Bifteck d'ailoyau grillé avec pommes de terre et poivrons</i>	22
<i>Beef sirloin steak with truffled mashed potatoes and peppers /Steak d'ailoyau de boeuf avec purée de pommes truffée et poivrons (9) (14)</i>	

DESSERTS

Yogurt cream with blueberry jam/ Crème de yaourt á la confiture de myrtilles (6) (9)	6
Tangenire sorbet with vodka or Lemon sorbet with cava /	6
Sorbet mandarine á la vodka ou sorbet au citron et cava (6) (9)	7
<i>Cheesecake with bulgarian yogurt ice cream/ Gâteau au fromage avec glace au yaourt bulgare (4) (8) (9)</i>	7
<i>Hazelnut adn chocolate cake with vainilla ice cream/ Gâteau aux noisettes et au chocolat avec glace á la vainilla (4) (6) (8) (9) (13)</i>	7
<i>Apple pie with vainilla ice cream/Tarte aux pommes avec glace á la vainille (4) (8) (9)</i>	7
<i>Sweet wine Real Tesoro RT Pedro Ximenez / Vin doux Real Tesoro RT Pedro Ximenez</i>	4

Prices incl. VAT/ Prix TVA incluse



(1) Lupins (2) Celery/Céleri (3) Peanuts / arachides (4) Gluten (5) Crustaceans /Crustacés (6) Nuts / Noix (7) Sesame seeds/ Graines de sésame (8) Egg /Oeuf (9) Milk /lait (10) Molluscs/ Mollusques (11) Mustard /Moutard (12) Fish /Poisson (13) Soybeans/soja (14) Sulfites/ Sulfites