ENTREES / ENTRÉES

Crispy squid and vegetables with squid ink sauce / Calamars et légumes croustillants avec sauce à l'encre de seiche	**15**
Mushrooms and low-temperature egg with breadcrumbs / Champignons et œuf à basse température avec miettes de pain	**16**
Salted anchovies from Ondarrua / Anchois d'Ondarrua au sel	**18**
Fish soup with clams / Soupe de poisson aux palourdes	**12**
Grilled octopus with mashed potatoes / Poulpe à la plancha avec purée de pommes de terre	**21**
Foie mi-cuit with apple compote and blueberry jam / Foie mi-cuit avec compote de pommes et confiture de myrtilles	**20**
"Carrasco" Iberian ham / Jambon ibérique "Carrasco"	**23**
Ham, mushroom, and mussel croquettes / Croquettes de jambon, moules et champignons	**12**
Grilled king prawns / Langoustines à la plancha	**18**
Asparagus from Mendavia (Navarra) with vinaigrette / Asperges de Mendavia (Navarre) avec vinaigrette	**16**
"OLANO" Beasain blood sausage with roasted pepper and mashed potatoes / Boudin de Beasain « OLANO » avec poivron rôti et purée de pommes de terre	**15**
Warm duck confit salad with sautéed apple / Salade de confit de canard tiède aux pommes sautées	**17**
Tuna belly salad with roasted peppers / Salade de ventrèche aux poivrons grillés	**17**
Avocado, tomato and smoked salmon tartar / Tartare d'avocat, tomate et saumon fumé	**18**
BREAD SERVICE / SERVICE DE PAIN	**1,50**

`

PRICES INCLUDE VAT / PRIX TVA COMPRISE

ALLERGENS / ALLERGÈNES:
Lupin / Lupin **Celery** / Céleri **Peanuts** / Arachides **Gluten** / Gluten
Crustaceans / Crustacés **Nuts** / Fruits à coque **Sesame seeds** / Graines de sésame
Egg / Œuf **Milk** / Lait **Molluscs** / Mollusques **Mustard** / Moutarde **Fish** / Poisson
Soy / Soja **Sulphites** / Sulfites

SEAFOOD AND FISH / POISSONS ET CRUSTACÉS

Baked turbot fillet with panadera potatoes / Filet de turbot au four avec pommes de terre boulangères	**24**
Squid in ink with rice / Calamars à l'encre avec riz	**21**
Baked hake with panadera potatoes / Merlu au four avec pommes de terre boulangères	**21**
Baked sea bass with panadera potatoes / Bar au four avec pommes de terre boulangères (2 pax)	**46**
Baked monkfish with panadera potatoes / Lotte au four avec pommes de terre boulangères	**24**

MEATS / VIANDES

Aged beef burger with potatoes and peppers (no bun) / Burger de bœuf maturé, pommes de terre et poivrons (sans pain)	**19**
Iberian pork cheeks in sauce with mashed potato / Joues de porc ibérique en sauce avec purée de pommes de terre	**19**
Grilled beef T-bone steak with potatoes and peppers / Côte de bœuf à la parilla avec pommes de terre et poivrons	**52/KG**
Duck magret with puree and sautéed appl / Magret de canard avec purée et pommes sautées	**20**
Beef tenderloin, truffled puree and peppers / Filet de bœuf, purée truffée et poivrons	**24**
Shredded lamb terrine with potato purée and peppers / Pavé d'agneau effiloché, mousseline de pommes de terre et poivrons	**24**

DESSERTS / DESSERTS

Yogurt cream with blueberry jam / Crème de yaourt avec confiture de myrtilles	**6**
Lemon sorbet with cava / Soube au citron au cava	**6**
Homemade custard with ice cream / Flan maison avec glace	**6**
Baked cheesecake with Bulgarian yogurt ice cream / Tarte au fromage au four avec glace au yaourt bulgare	**7**
Semi-cold chocolate and walnut cake with ice cream / Gâteau de chocolat et noix semi-froid avec glace	**7**
Idiazabal cheese from Arantzazu with quince paste and walnuts / Fromage Idiazabal d'Arantzazu, pâte de coing et noix	**8**
Assorted ice creams / Glaces assorties	**7**
Real Tesoro RT Pedro Ximénez sweet wine/Vin doux Real Tesoro RT Pedro Ximénez	**4**

PRICES INCLUDE VAT / PRIX TVA COMPRISE

ALLERGENS / ALLERGÈNES:
Lupin / Lupin **Celery** / Céleri **Peanuts** / Arachides **Gluten** / Gluten
Crustaceans / Crustacés **Nuts** / Fruits à coque **Sesame seeds** / Graines de sésame
Egg / Œuf **Milk** / Lait **Molluscs** / Mollusques **Mustard** / Moutarde **Fish** / Poisson
Soy / Soja **Sulphites** / Sulfites