

MENU/ CARTE

STARTERS /ENTRÉES

Cod crepes with Biscayan sauce / Crêpe de morue 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)	10
Grilled octopus with mashed potatoes and paprika oil/ Poulpe grillé avec purée de pommes de terre et huile de paprika (9) (10)	20
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 ventresche 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)	16

Bread/ Pain 1,5

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/ Sulfités

SEAFOOD AND FISH/ FRUITS DE MER ET POISSON

Grilled prawns from Huelva/Crevettes grillées de Huelva (5)	21
Baked cod with peppers/ Morue au four avec poivrons (4) (10) (12)	19
Baked hake with refried / Merlu au four avec friture (12) (14)	21
Baked sea bass with refried (2 people) / Bar cuit au four avec friture (2 personnes) (12) (14)	44
Baked Monkfish with refries / Lotte au four avec friture (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>	18
<i>Iberian pork cheeks in sause with truffled mashed potatoes /Joues de porc ibérique en sauce et purée de pommes truffée (9) (14)</i>	18
<i>Grilled T-bone steak with potatoes and peppers/ Bifteck d'aloyau grillé avec pommes de terre et poivrons</i>	46/kg
<i>Beef sirloin steak with truffled mashed potatoes and peppers /Steak d'aloyau de boeuf avec purée de pommes truffée et poivrons (9) (14)</i>	22

DESSERTS

Yogurt cream with blueberry jam/ Crème de yaourt à la confiture de myrtilles (6) (9)	6
Lemon sorbet with cava /Sorbet au citron et cava (6) (9)	6
<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 à la vainilla (4) (6) (8) (9) (13)</i>	7
<i>"Aldai" farmhouse cheese with quince and walnuts (6) (9) / Fromage fermier "Aldai" aux coings et aux noix (6) (9)</i>	7
<i>Panakota made from sheep's milk from the "Aldai" farmhouse (9) / Panakota à base de lait de brebis de la ferme "Aldai" (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/ Sulfités