

Entradas

Tarrina de foie gras de pato asado media cocción 8
Con higos macerados en px sobre pan de especias

Tuétano asado 10₅₀

Con nuestra confitura de tomate y orégano

Jamón ibérico 14₅₀

Surtido de ibéricos 10

Jamón, lomo ibérico y queso curado de oveja 12₅₀

Croquetas de jamón ibérico 6 ud. 8

Hechas aquí.

Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico 9₅₀

Habitas con foie gras 18

Habitas baby salteadas con hígado de pato

Verduras a la parrilla 10₅₀

Verduras frescas acompañadas de salsa romesco



Ensaladas

De la terreta 12

Lechuga y tomate

con hueva, mojama, bonito, bacalao y encurtidos

De la casa 10

La ensalada mas completa con la salsa especial de la casa

Tomate trinchado 14

Con anchoas del cantábrico "00" y aceitunas

De aguacates y palmitos 11

Con salsa cóctel

...del mar

Calamares a la romana 10

Aros de calamar nacional en tempura elaborados aquí

Puntillas (nacional) fritas 15

Mejillones a la crema 11

Deliciosa crema de ajo y vino blanco

Boquerones fritos 9

Almejas al ajillo o a la marinera 16

Gambas rojas (100 gr.) 16

Quisquillas hervidas (100 gr.) 11

Ostras Gillardeau nº2 (pieza) 3⁸⁵

Sopas

Sopa de cebolla 5

Sopa de marisco 15

Para niños

<14 años

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas 6

Hamburguesa de ternera con patatas fritas 8

Filete de ternera con patatas fritas 11

Corte del entrecot

Pan con y sin gluten 1₅₀



*Todos los pesos son medidos en fresco, sin cocinar

Arroces

Mínimo 2 personas

- A banda 11
- Rape, almejas y gambas (seco o meloso) 16
- Pescado y marisco (seco o caldoso) 18
- Meloso de bogavante 23
- Con carne de txangurro y calamar*
- Sepia y gambas rojas 16
- Meloso de atún y gambas rojas 16
- Negro con chipirones 13
- Meloso de atún y verduras 13
- Rape y verduras 14
- Pollo y marisco 13
- Magro de ibérico y verduras 12
- Pollo, conejo y ajos tiernos con garbanzos 12
- De la huerta 11
- Calabacín, pimiento rojo, alcachofa, coliflor y ajos tiernos*

Pescados

- Lenguado a la plancha +400gr 27
- Rape a la marinera 25
- Acompañado de almeja, mejillón, gamba y cigala*
- Rodaballo con vinagreta tibía de panceta 20
- Calamar nacional a la parrilla 19
- Con arroz de azafrán y verduras asadas*
- Dorada a la espalda 17
- Lomo de dorada con salsa de ajo, aceite de oliva y vino blanco*
- Dorada a la sal (2 personas) 900gr 34
- Bogavante flameado al whisky 27
- Con crema de gambas, arroz al azafrán y verduras asadas*
- Caldereta de bogavante por encargo/mínimo 2 personas 25
- calamar y patatas en salsa de marisco*

Carnes

- Conejo a la brasa 500gr 13
- Tomillo, tomate seco y aceitunas negras
acompañado de patata rota en aceite de oliva*
- Foie gras fresco asado 17
- Sobre mango e higos secos y salsa de px*
- Chuletitas de cordero lechal fritas 15
- Salteadas con vino y ajetes*
- Solomillo de ternera a la brasa 250gr 23
- Solomillo de ternera con foie gras 250gr 25
- Entrecot de ternera a la brasa 300gr 20 500gr 28
- Costillas de ibérico barbacoa 17
- Presa de ibérico a la brasa 14
- Chuletón de ternera a la brasa 500gr 29
- Steak tartare clásico de ternera 23
- 150 gr de solomillo cortado a cuchillo, macerado en nuestra
salsa tartara y acompañado de patatas fritas y tostas de pan*
- Salsas 5 pimientos, cabrales o bearnesa 250



*Los cortes de ternera y cerdo ibérico a la brasa se sirven acompañados de patatas gratinadas y verduras asadas