

CARNES

JARRETE DE CORDERO	18.80
IGP Navarra glaseado con su propio jugo	
CARRILERA DE TERNERA.....	18.50
Estofadas al vino tinto DO Navarra con foie a la plancha	
MANITAS DE CERDO	17.50
Deshuesadas y marcadas a la plancha con salsa de hongos	
PICHÓN	22.20
Guisado de manera tradicional	
PATORRILLO.....	18.00
"Receta de mi madre"	

A LA PARRILLA DE CARBÓN VEGETAL

CHULETÓN 42€ kilo:

De ración individual (peso aproximado 600gr)

Para compartir (peso aproximado de 1kg a 1.300 kg)

Guarnición de patatas o pimientos de piquillo 3.00

ENTRECOT.....	18.00
Con patatas fritas y piquillos	
SOLOMILLO FOIE	23.50
Con foie fresco, puré manzana y salsa de oporto.	
SOLOMILLO ROQUEFORT.....	22.50
Con salsa de queso y patatas fritas	
SOLOMILLO.....	22.50
Con pimientos de piquillo y patatas fritas	
COSTILLAS DE CORDERO.....	17.80
IGP Navarra	

ENTRADAS

MICUIT	15.50
Hechos en casa, ahumado y caramelizado	

PULPO.....	17.50
A la brasa con patatas panaderas y ali-oli de pimentón	
PARRILLADA DE VERDURAS	14.50
Con dos salsas romesco y soja.	
MIGAS DE PASTOR	14.50
(para compartir 2)	
CHORIZOS a la sidra.....	8.00
JAMÓN IBÉRICO	18.80
Con tostada de Aceite y tomate	
REVUELTO	13.00
De hongos boletus edulis	
ESPÁRRAGO.....	8.80
Relleno de marisco	
SOPA DE PESCADO	9.90

E N S A L A D A S

TEMPLADA DE CHIPIRONES.....	15.50
Mezcla de lechugas, chipirones a la plancha y vinagreta de tomate	
QUESO DE CABRA	
Lechugas, rulo de cabra gratinado confitura de pasas y ciruelas, picatostes y frutos secos....	
	14.50
CANTÁBRICA.....	12.00
Lechuga verde, anchoas, ventresca, tomate, aceitunas	

D E L M A R

CHIPIRONES A LA PLANCHA.....	17.80
Con gajos de patata al limón y cebolla caramelizada	

Pescados
(consultar variedad)

P O S T R E S

TORRIJA	6.80
De pan brioche caramelizada, hecha a la antigua con helado de avellana	
CUAJADA	6.00
de leche de oveja con miel de San Martín de Unx y nueces caramelizadas	
CANUTILLOS	6.50
reellenos de crema pastelera de naranja con chocolate caliente	
MOUSSE DE CHOCOLATE	6.80
Con sorbete de mango y salsa espejo de cacao	
MILHOJAS	6.80
Relleno de crema y manzana asada con helado de vainilla	
CANELÓN DE PIÑA	6.80
Relleno de helado de coco sobre sopa de maracuyá	
FRESAS Y FRUTOS ROJOS ESTOFADOS	6.60
Con helado de yogur y salsa de chocolate blanco	
HELADOS ARTESANOS	6.50
Chocolate, vainilla y nata	
CAFÉ IRLANDÉS	7.80
Whisky y nata fresca semi-montada.	
CAFÉ ESCOCÉS	7.80
Whisky y helado de vainilla.	

MENÚ INFANTIL

Pechuga empanada, pasta con tomate, croqueta y patatas fritas

Agua 0.33cl o Refresco

Bola de helado casero

12.50

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias de sus productos.

Solicítela a nuestro personal

Precios con IVA incluido.