















PLATOS DE TEMPORADA

Ostra atemperada en ravioli de papada ibérica, puré de coliflor, caldo de cigalas y aceite de piel de limón		13,5€
Alcachofa y cardo Navarra a la parrilla sobre ajo blanco y praliné salado de almendras		17,5€
Txapelas de Hongo a la Parrilla con Yema de Huevo, Salsa de Pato y Piñones		22,50€
Salteado de habitas repeladas, alcachofas y borrajas con yema de huevo y espuma de patata		24,5€
Paloma en 2 coccciones con puré de castañas y tosta de sus interiores		27,5€

ENTRANTES CLÁSICOS

Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral y mahonesa de ajetes		34€
Jamón 100% ibérico de bellota y/ó lomo Ibérico de Bellota "Carrasco"		25/23€
Foie mi-cuit casero, compota de melocotón-vainilla y tostas variadas		18,5€
Plato de Anchoas y ventresca de bonito con morrones asados y guindillas		17,5€
Ración de piquillos confitados		13,5€
Arroz con almejas hecho al momento (20 minutos)		25,5€
Pulpo parrilla sobre berza salteada, sopa de patata, papada ibérica y aceite de pimentón		19,5€

MARISCOS

Camarón cocido o salteado		33,00€
Ostra al natural		4,5€/ud
Bogavante del Cantábrico a la parrilla		71,5€/K
Almeja fina gallega "000" a la sartén		35,5€
Gamba blanca de Huelva a la plancha		28,5€
Brillante (Carabinero) gigante a la parrilla		16,5€/u

10% IVA incluido

Cualquiera de nuestros platos puede adaptarse en el momento a sus necesidades en materia de alérgenos.



Si necesita información complementaria sobre alérgenos consulte a nuestro personal

Todos nuestros fritos pueden contener trazas de gluten, huevo, leche, pescados, moluscos y crustáceos. Consulte al personal.

Este restaurante garantiza que todos los productos de la pesca que no se someten a temperaturas superiores a 60°C en el centro del producto, se congelan a -20°C durante al menos 5 días para eliminar el riesgo de Anisakis, tal y como dicta la normativa sanitaria vigente







PESCADOS

<i>Kokotxa de merluza a la parrilla</i>		33€
<i>Rodaballo salvaje a la parrilla</i>	 	76€/Kg
<i>Lenguado de lancha a la parrilla</i>	 	82€/Kg
<i>Rape negro a la parrilla</i>	  	28,5€
<i>Besugo a la parrilla</i>	 	86€/Kg





















ADEMÁS

<i>Lomo de merluza con kokotxas y almejas</i>	   	28,5€
<i>Tacos de merluza rebozados con morrones asados</i>	  	22,5€
<i>Kokotxas de merluza rebozadas</i>	  	33€

CARNES

<i>Solomillo de vaca gallega con "Guiso" de setas y verduras</i>	 	25,5€
<i>Foie fresco a la parrilla, crema ahumada de maíz, compota de cebolla morada y jugo acidulado pato</i>	 	23€
<i>Chuleta de vaca gallega "Luismi premium" a la parrilla</i>		48,5€/K

POSTRES

<i>Torrija Caramelizada a la Antigua con Helado de Café con leche</i>	    	8,5€
<i>Nuestro postre de chocolate con helado de yogur y crema de jengibre</i>	    	8,5€
<i>Milhojas de crema, compota de manzana y coulis de albaricoque con helado de Praliné de avellana</i>	    	8,5€
<i>Tejas y Cigarrillos de Tolosa</i>	    	8,5€
<i>Sorbete de mojito</i>	    	8,5€
<i>Queso Idiazabal "Pastor Aramburu"</i>	 	9,5€

10% IVA incluido

Cualquiera de nuestros platos puede adaptarse en el momento a sus necesidades en materia de alérgenos.

Si necesita información complementaria sobre alérgenos consulte a nuestro personal

Todos nuestros fritos pueden contener trazas de gluten, huevo, leche, pescados, moluscos y crustáceos. Consulte al personal.

Este restaurante garantiza que todos los productos de la pesca que no se someten a temperaturas superiores a 60°C en el centro del producto, se congelan a -20°C durante al menos 5 días para eliminar el riesgo de Anisakis, tal y como dicta la normativa sanitaria vigente

