









PLATOS DE TEMPORADA

<i>Ostra atemperada en ravioli de papada ibérica, puré de coliflor, caldo de cigalas y aceite de piel de limón</i>		24,00€
<i>Salteado de habitas repeladas, alcachofas y borrajas con yema de huevo y espuma de patata</i>		24,50€
<i>Paloma en 2 cocciones con puré de castañas y tosta de sus interiores</i>		27,50€




ENTRANTES CLÁSICOS

<i>Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral y mahonesa de ajetes</i>		34,00€
<i>Jamón 100% ibérico de bellota y/ó lomo Ibérico de Bellota "Carrasco"</i>		25/23€
<i>Foie mi-cuit casero, compota de albaricoque y tostas variadas</i>		18,50€
<i>Plato de Anchoas y ventresca de bonito con morrones asados y guindillas</i>		17,50€
<i>Ración de piquillos confitados</i>		13,50€
<i>Pulpo a la parrilla, patata "rota", papada ibérica, crema de borraja y emulsión de pimentón</i>		21,50€
<i>Arroz con almejas hecho al momento (20 minutos)</i>		26,50€

MARISCOS

<i>Ostra al natural</i>		4,5€/ud
<i>Almeja fina gallega "000" a la sartén</i>		35,50€
<i>Gamba blanca de Huelva a la plancha</i>		28,50€
<i>Bogavante del Cantábrico a la parrilla</i>		84€/Kg

PESCADOS

<i>Kokotxa de merluza a la parrilla</i>		33,00€
<i>Rodaballo salvaje a la parrilla</i>		84€/Kg
<i>Lenguado de lancha a la parrilla</i>		96€/Kg
<i>Besugo a la parrilla</i>		94€/Kg

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



Rape negro a la parrilla  28,50€


ADEMÁS

Lomo de merluza con kokotxas y almejas  32,50€

Tacos de merluza rebozados con morrones asados  25,00€

Kokotxas de merluza rebozadas  33,00€

CARNES

Solomillo de vaca gallega con "Guiso" de setas y verduras  25,50€

Foie fresco a la parrilla sobre unas sopas de ajo con setas y crema de patata  24,50€


Chuleta de vaca gallega "Luismi premium" a la parrilla 53,5€/K


POSTRES

Torrija Caramelizada a la Antigua con Helado de Café con leche  8,50€

Nuestro postre de chocolate con helado de yogur y crema de jengibre  8,50€

Milhojas de crema, compota de manzana y coulis de albaricoque con helado de Praliné de avellana  8,50€

Tejas y Cigarrillos de Tolosa  8,50€

Sorbete de mojito  8,50€

Queso Idiazabal "Pastor Aramburu"  9,50€

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






PINCHOS CALIENTES

Cuchara de salpicón de bogavante		4,30€
Tartaleta de hongos, piñones e Idiazabal		2,2€
Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata		3,9€
Foie a la plancha pochas guisadas y salsa de pato		4,2€
Vieira con crema de ajoblanco y vinagreta de café		4,2€
Croqueta de jamón		1,8€
Cazuelita de ajoarriero		4,1€
Taco de chuleta con piquillo		4,1€
Alcachofa y cardo Navarra a la parrilla con mojo y praliné salado de almendra		3,7€
Hamburguesa de ciervo		4,6€

PINCHOS FRÍOS

Karmelita (langostino cocido, huevo, anchoa y mahonesa)		2,10€
Dúo de anchoas		2,20€
Taco bonito con jardinera		2,20€
Huevo tumbado		1,90€
Pulga Brie		2,80€
Trucha ahumada		2,00€
Alcachofa con olivada		2,00€

RACIONES

Anchoa salazón "Karmelo Toja"		11€
Champiñón Portobello con espuma de patata y yema de huevo		7,5€
Ensalada bonito-tomate y guindilla		8,5€

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





Los alérgenos identificados corresponden exclusivamente a los ingredientes utilizados

Jamón ibérico Bellota "Carrasco"

25€

Lomo ibérico Bellota "Carrasco"

23€

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

