



Los alérgenos identificados corresponden exclusivamente a los ingredientes utilizados

PLATOS DE TEMPORADA

Ostra atemperada en ravioli de papada ibérica, puré de coliflor, caldo de cigalas y aceite de piel de limón

Salteado de habitas repeladas, alcachofas y borrajas con yema de huevo y espuma de patata

Paloma en 2 cocciones con puré de castañas y tosta de sus interiores



24,00€



24,50€



27,50€

ENTRANTES CLÁSICOS

Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral y mahonesa de ajetes



34,00€

Jamón 100% ibérico de bellota y/o lomo Ibérico de Bellota "Carrasco"

25/23€

Foie mi-cuit casero, compota de albaricoque y tostas variadas



18,50€

Plato de Anchoas y ventresca de bonito con morrones asados y guindillas



17,50€

Ración de piquillos confitados

13,50€

Pulpo a la parrilla, patata "rota", papada ibérica, crema de borraja y emulsión de pimentón



21,50€

Arroz con almejas hecho al momento (20 minutos)



26,50€

MARISCOS

Ostra al natural



4,5€/ud

Almeja fina gallega "000" a la sartén



35,50€

Gamba blanca de Huelva a la plancha



28,50€

Bogavante del Cantábrico a la parrilla



84€/Kg

PESCADOS

Kokotxa de merluza a la parrilla



33,00€

Rodaballo salvaje a la parrilla



84€/Kg

Lenguado de lancha a la parrilla



96€/Kg

Besugo a la parrilla



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 congelen a -20°C durante al menos 5 días para eliminar el riesgo de Anisakis, tal y como dicta la normativa sanitaria vigente





28,50€

Rape negro a la parrilla

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

53,50€/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€

Sorbet 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 congelen a -20°C durante al menos 5 días para eliminar el riesgo de Anisakis, tal y como dicta la normativa sanitaria vigente



PINCHOS CALIENTES

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

PINCHOS FRÍOS

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

RACIONES

<i>Anchoa salazón "Karmelo Toja"</i>		11€
<i>Champiñón Portobello con espuma de patata y yema de huevo</i>		7,5€
<i>Ensalada bonito-tomate y guindilla</i>		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 congelen 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 congelen a -20°C durante al menos 5 días para eliminar el riesgo de Anisakis, tal y como dicta la normativa sanitaria vigente

