**Entrantes Fríos/Cold entrys **

Jamón ibérico de bellota D.O. cortado a cuchillo y picos de pan 

Knife carved D.O. Iberian ham on bread toast

Ensalada de ventresca, pimientos asados y tomate concas se    

Tuna fish breast salad, roasted pepers and cooked tomato

Ensalada de Salmón ahumado en casa con salsa de yogurt      

Home smoked Salmon salad with yogurt sauce

Espárragos blancos D.O. Navarra  

D.O. Navarra`s White asparagus

**Sugerencias del chef/Chefff´s suggestions**

Foie gras de pato elaborado en casa con mermelada de
tomate y tostas de pan  

Grass of home foie duck with tomato jam and toasted bread

Anchoas del Cantábrico con ensalada de pimientos asados y

aceite de arbequinas 

Cantabrian anchovies served with peppers salad and arbequina olive oil

Ensalada de bacalao, guacamole y txangurro gratinado con su pilpil

    

Warm cod fish salad with guacamole and pil-pil

Gambas a la plancha con escamas de sal (1 docena) 

Prawns or grilled whit flaked salt (1 docent)

Pulpo a la brasa con salsa romescu y sal de ajo negro     

Grilled octopus with romescu sauce and black garlic feat

Hongos salteados sobre cama de patata trufada y lascas de foie    Fred mushrooms with trufa potatoes and foie-grass leafs

**Entrantes Calientes/Hot entrys **

Mollejitas de cordero al ajillo con ali oli  

Lamb sweetbreads with fried garlic and ali oli

Chorizo a la brasa

Charcoal grilled “chorizo “

Morcilla de Burgos a la brasa con pimientos rojos

Charcoal grilled “morcilla” from Burgos with red peppers

Croquetas de hongos caseras napadas con salsa de foie  

Homemade mushrooms croquettes with foie grass sauce

Riñones o Rabitos de cordero lechal a la brasa

Charcoal grilled lamb tail or kidneys

**Pescados, especialidad, carnes / Fishes, Specialitys,M eats**

**Pescados/Fishes**

Lomo de Bacalao al pil pil sobre lecho de habitas frescas 

Cod fish loin with pil pil sauce and fresh beans

Suprema de Merluza a la plancha con salsa de sidra y guarnición   

Hake Loin grilled with cidre’s sauce and garnish

Rodaballo asado con guarnición y refrito de Módena   

Turbot grilled in the oven with garnish and balsamic oil

Kokotxas de bacalao a la plancha con refrito bilbaíno 

Kokotxas of codfish at grill with garnish and balsamic oil

**Menu del asador**

Chorizo a la brasa con un toque de picante

Charcoal grilled chorizo with a spicy touch

Morcilla de Burgos a la brasa con pimientos rojos

Charcoal grilled “morcilla” from Burgos with red peppers

Cordero lechal asado en horno de leña con ensalada verde

**36,90€ /pers**

**Pan y bebida no incluida/ bread and drink not incluid**

Lamb roasted at charcoal oven with Green salad

Hojaldre de manzana con helado de frutos rojos      

Apple puff pastry with yogurt ice cream and red fruits

**Especialidad/ Specialityss**

¼ Cordero lechal asado en horno de leña con ensalada verde (para 2 personas)

¼ Lamb roasted at charcoal oven with green salad

¼ Cabrito asado al horno con leña con ensalada verde (para 2 personas)

¼ little goat roasted at charcoal oven with green salad

Cochinillo asado en horno de leña con ensalada verde

Little hog roasted at char-coal oven with green salad

**Carnes/Meats**

Solomillo de ganado mayor a la brasa con guarnición 

Cow sirloin at grill with garnish

Chuletillas de cordero lechal a la brasa

Lamb Little chops at grill

Entrecote de ganado mayor a la brasa con guarnición 

Cow ¨Entrecote¨ at grill with garnish

Chuleta de ganado mayor a la brasa con guarnición 

Cow Bisteak or cutlet at grill

**–Postres/Desserts **

Tarta de queso con salsa de frutos rojos con helado      

Hojaldre de manzana con helado y frutos rojos      

Sorbete de limón al cava     

Pantxineta rellena de crema con salsa de chocolate caliente     

Tatín de plátano caramelizado con helado      

Bizcochito fluido de chocolate negro y helado cremoso de frutos rojos

     

Helado cremoso de yogurt y frambuesa con salsa frutos rojos      

Helado de café y crema irlandesa      

Surtido de helados variados      

