**Entrantes Fríos/Cold entrys **

Jamón ibérico de bellota D.O. cortado a cuchillo y picos de pan 01

Knife carved D.O. Iberian ham on bread toast

Ensalada de ventresca, pimientos asados y tomate concas se 01 03 04 07

Tuna fish breast salad, roasted pepers and cooked tomato

Ensalada de Salmón ahumado en casa con salsa de yogurt 01 03 04 07 08 11

Home smoked Salmon salad with yogurt sauce

Espárragos blancos D.O. Navarra 03 07

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 01 08

Grass of home foie duck with tomato jam and toasted bread

Anchoas del Cantábrico con ensalada de pimientos asados y

aceite de arbequinas 04

Cantabrian anchovies served with peppers salad and arbequina olive oil

Ensalada de bacalao, guacamole y txangurro gratinado con su pilpil

02 03 04 07

Warm cod fish salad with guacamole and pil-pil

Gambas a la plancha con escamas de sal (1 docena) 02

Prawns or grilled whit flaked salt (1 docent)

Pulpo a la brasa con salsa romescu y sal de ajo negro 01 05 08 11 14

Grilled octopus with romescu sauce and black garlic feat

Hongos salteados sobre cama de patata trufada y lascas de foie 01 03 07 Fred mushrooms with trufa potatoes and foie-grass leafs

**Entrantes Calientes/Hot entrys **

Mollejitas de cordero al ajillo con ali oli 03 07

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 foie01 03 07

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 04

Cod fish loin with pil pil sauce and fresh beans

Suprema de Merluza a la plancha con salsa de sidra y guarnición 01 04 07

Hake Loin grilled with cidre’s sauce and garnish

Rodaballo asado con guarnición y refrito de Módena 04 07 03

Turbot grilled in the oven with garnish and balsamic oil

Kokotxas de bacalao a la plancha con refrito bilbaíno 04

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 01 03 05 07 08 06

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 01

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 01

Cow ¨Entrecote¨ at grill with garnish

Chuleta de ganado mayor a la brasa con guarnición 01

Cow Bisteak or cutlet at grill

**–Postres/Desserts **

Tarta de queso con salsa de frutos rojos con helado 01 03 05 07 08 06

Hojaldre de manzana con helado y frutos rojos 01 03 05 07 08 06

Sorbete de limón al cava 01 05 06 07 08

Pantxineta rellena de crema con salsa de chocolate caliente 01 03 07 08 06

Tatín de plátano caramelizado con helado 01 03 07 08 06 05

Bizcochito fluido de chocolate negro y helado cremoso de frutos rojos

01 03 05 06 07 08

Helado cremoso de yogurt y frambuesa con salsa frutos rojos 01 03 05 06 07 08

Helado de café y crema irlandesa 01 03 05 06 07 08

Surtido de helados variados 01 03 05 06 07 08

