



ENTRANTES / STARTERS

Carpaccio de chuleta de vaca madurada con lascas de parmesano y aliño de alcaparras. <i>Matured beef chop carpaccio with Parmesan cheese and capers dressing.</i>	13 ⁵⁰
Cecina de vaca con aliño de aceite de oliva virgen extra aromatizada con laurel. <i>Beef cecina (strips of dried meat) with bay infused extra virgin olive oil dressing.</i>	15 ⁰⁰
Cecina de buey. <i>Ox cecina (strips of dried meat).</i>	25 ⁰⁰
Salmón marinado en eneldo y naranja hecho en casa. <i>Homemade salmon marinated in dill and orange.</i>	13 ⁵⁰
Paletilla Joselito Gran Reserva. <i>Joselito Gran Reserva cured ham shoulder.</i>	19 ⁵⁰
Jamón Joselito Gran Reserva añada 2018. <i>Joselito Gran Reserva cured ham (2018 vintage).</i>	28 ⁰⁰
Lomo de anchoa del cantábrico en salazón. <i>Fillet of salt-cured Cantabrian anchovy.</i>	2 ⁰⁰ (unidad/unit) 19 ⁰⁰ (ración/serving)
Espárragos blancos de navarra con vinagreta de aceitunas negras y mahonesa de trigueros. <i>White asparagus from Navarra with black olive vinaigrette and wild asparagus mayonnaise.</i>	14 ⁰⁰
Micuit de pato casero con mantequilla de manzana verde y whisky bourbon, mermelada de cereza negra y tostas de pan de nueces y pasas. <i>Homemade duck foie gras 'micuit' with green apple butter and bourbon whiskey, black cherry jam and walnut and sultana toast.</i>	14 ⁵⁰
Quesos del país. <i>Local cheeses.</i>	13 ⁵⁰
Croquetas de la casa. <i>Homemade croquettes.</i>	1 ⁰⁰ (unidad/unit) 9 ⁰⁰ (ración/serving)
Sopa de pescado y txangurro. <i>Fish and king crab soup.</i>	10 ⁵⁰
Verduras o setas de temporada a la brasa (a consultar). <i>Grilled seasonal vegetables and mushrooms.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Alcachofas naturales con almejas o salteadas con jamón ibérico. <i>Natural artichokes with clams or sautéed with Iberian ham.</i>	15 ⁰⁰
Pimientos de Gernika. <i>Gernika peppers.</i>	9 ⁵⁰
Rabas de jibiones. <i>Fried cuttlefish strips.</i>	10 ⁰⁰

MARISCOS A LA BRASA / GRILLED SEAFOOD

Bogavante del país. <i>Locally sourced lobster.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Gambas de Huelva. <i>Prawns from Huelva.</i>	2 ⁵⁰ (unidad/unit) 24 ⁰⁰ (docena/dozen)
Almejas finas gordas. <i>Big steamer clams.</i>	2 ⁵⁰ (unidad/unit) 24 ⁰⁰ (docena/dozen)
Almejas de cuchillo. <i>Grooved carpet shells.</i>	36 ⁰⁰ (ración/serving)
Pata de pulpo cocido por nosotros. <i>Home-cooked octopus tentacle.</i>	20 ⁰⁰
Mejillones. <i>Mussels.</i>	9 ⁵⁰
Zamburiñas. <i>Variogated scallops.</i>	3 ⁵⁰ (unidad/unit)
Ostras Gillaardeau. <i>Gillaardeau oysters.</i>	3 ⁵⁰ (unidad/unit)



NUESTRAS ENSALADAS / *OUR SALADS*

NUESTRA ESPECIALIDAD: ensalada de bogavante, espárragos blancos de Navarra con mahonesa ligera de su corral.

OUR SPECIALITY: lobster salad, white asparagus from Navarra with light mayonnaise.

[Consultar precio](#)
[Check prices](#)

Ensalada de bonito del norte con cebolletas y pimientos rojos asados.
White tuna with spring onions and roasted red peppers salad.

14⁰⁰

Ensalada de burrata sobre lecho de tomate confitado y aliño de trufa negra.
Burrata salad with tomato confit and black truffle dressing.

12⁵⁰

NUESTRAS PASTAS Y ARROCES / *OUR PASTA AND RICE DISHES*

Paella de bogavante.
Lobster paella.

[Consultar precio](#)
[Check prices](#)

Risotto de boletus edulis y menier de tomillo.
Boletus edulis risotto with thyme meunière.

12⁵⁰

Ravioli hecho en casa relleno de txangurro con salsa holandesa.
Homemade king crab ravioli with Hollandaise sauce.

12⁰⁰

NUESTROS PESCADOS / *OUR FISH DISHES*

NUESTRA ESPECIALIDAD: pescados para compartir (dos personas).

OUR SPECIALITY: fish to share (2 people).

Rodaballo, rape, lubina, cogote de merluza de anzuelo y pescados según temporada.
Turbot, monkfish, sea bass, hake nape and seasonal fish dishes.

[Consultar precio](#)
[Check prices](#)

EL BACALAO / *COD*

Lomo de bacalao con pimientos rojos asados.
Cod loin with roasted red peppers.

21⁰⁰

Al pilpil.
Pil-pil style.

21⁰⁰

A la vizcaína.
Biscay style.

21⁰⁰

LA MERLUZA / *HAKE*

A la brasa.
Grilled.

18⁵⁰

A la koskera.
Koskera-Basque style.

18⁵⁰

Pulpo a la brasa.
Grilled octopus.

20⁵⁰

Calamar en su tinta.
Cuttlefish in its own ink.

15⁵⁰



NUESTRAS CARNES A LA BRASA / OUR GRILLED MEATS

ESPECIALIDAD DE LA CASA: chuletas con maduración de 60 días y más de 7 años de edad.
HOUSE SPECIALITY: steaks from animals over 7 years old, and dry-aged for 60 days.

Chuletón de buey (90 días de maduración). <i>Ox T-bone steak (dry-aged for 90 days).</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Chuletón de Wagyu. <i>Wagyu T-bone steak.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Chuletón de vaca rubia gallega Minhota. <i>Minhota beef T-bone steak from Galicia.</i>	75⁰⁰
Chuletón de vaca súper premium raza Frisona. <i>Super premium Friesian beef T-bone steak.</i>	52⁰⁰
Chuletón de vaca del País Vasco raza Pirenaica. <i>Pyrenean beef T-bone steak from the Basque Country.</i>	49⁰⁰
Chuletón de ternera. <i>Veal T-bone steak.</i>	38⁰⁰

ESPECIALIDAD DE LA CASA: chuletas con maduraciones extremas de más de 180 días.
HOUSE SPECIALITY: dry-aged for over 180 days steaks.

Chuletón de buey. <i>Ox T-bone steak.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Chuletón de Wagyu. <i>Wagyu T-bone steak.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Chuletón de rubia gallega Minhota. <i>Minhota beef T-bone steak from Galicia.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Todos los certificados de trazabilidad de nuestras razas de carne y maduraciones están a disposición de nuestros clientes	
Centro de solomillo de vaca madurada. <i>Center cut sirloin steak from dry-aged beef.</i>	22⁰⁰
Entrecot de vaca súper premium madurada. <i>Dry-aged super premium beef entrecôte.</i>	22⁰⁰
Chuletillas de cordero lechal. <i>Suckling lamb chops.</i>	22⁰⁰
Cordero lechal de Segovia asado al espeto por encargo. <i>Suckling lamb from Segovia spit roasted (please, order in advance).</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Tacos de presa ibérica con foie fresco sobre manzana reineta y reducción de Pedro Jiménez. <i>Iberian pork medallions with fresh foie on 'reineta' apple and Pedro Jiménez gelée.</i>	17⁰⁰
Hamburguesa de carne de chuleta madurada. <i>Dry-aged steak meat burger.</i>	13⁵⁰
Muslo de pato confitado a baja temperatura con salsa agridulce de melocotón. <i>Duck confit (slow-cooked duck leg) with sweet-and-sour peach sauce.</i>	16⁵⁰



NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

Hojaldre al estilo vasco.
Basque puff pastry dessert. 5⁹⁰

Cuajada casera de leche de oveja.
Homemade sheep's milk curd. 4⁹⁰

Arroz con leche quemado y croqueta de chocolate negro.
Flambé rice pudding and dark chocolate croquette. 4⁹⁰

Flan de huevo.
Egg flan. 4⁹⁰

Tarta de queso al horno.
Baked cheesecake. 5⁹⁰

Muerte de chocolate.
Chocolate overdose! 5⁹⁰

Degustación de helados.
Ice-cream tasting. 4⁹⁰

Sorbete de limón al cava.
Lemon sorbet with cava. 4⁹⁰

Valenciano.
Valencian. 7⁵⁰

Escocés.
Scottish. 7⁵⁰

Irlandés.
Irish. 7⁵⁰

LICORES / LIQUEURS

COPAS / SHOTS

Pedro Jiménez
Oporto / *Port*
Coñac / *Cognac*
Brandy
Whisky / *Whiskey* 3⁵⁰

COMBINADOS / HIGHBALLS

Ginebras / *Gin*
Whiskys / *Whiskey*
Rones / *Rum*
Vodkas / *Vodka* 7⁵⁰