

Estamos encantados de tenerte con nosotros y para que tu experiencia sea lo mejor posible aquí van unos apuntes:

Nuestra carta está pensada para compartir.

En caso de que tengas alguna alergia, por favor, haznoslo saber.

Simbolos en los platos:

: no llevan gluten en su elaboración.

: aptos para vegetarianos.




: nuestros recomendados

Recomendamos pedir los postres junto con el resto de la comanda ya que algunos postres necesitan mucho tiempo de preparación. Eso si, lo puedes pedir despues tambien.




Cobramos por el pan, 0.90 euro por persona, si no quieres, dinoslo por favor. Tambien tenemos pan sin gluten (2 euros).

Cada envase para llevar tiene un coste de 2 euros.

MARISCOS Y CONSERVAS

VIEIRAS 	13 €
con reduccion de piperrada y miel de manzana (4 unidades)	
GAMBONES A LA PLANCHA 	13 €
a la plancha (6 unidades)	
VIEIRAS RELLENAS	9 €
con bechamel (2 unidades)	
ZAMBURIÑAS 	13 €
a la plancha (6 unidades)	
TXANGURRO	11 €
estilo donostiarra (2 unidades)	
ANTXOAS en SALAZON (conserva) 	13 €
JAMON IBERICO (100gr)	18€


DE LA HUERTA


ENSALADA    12 €
con granada, manzana, frutos secos, queso feta, tomate cherry, y aguacate

FRITURAS

MINI CROQUETAS CASERAS 7 | 12 €
de jamon (6 o 12 unidades)

CALAMARES  14 €
de verdad, fritos

VERDURITAS EN TEMPURA  12 €
zanahoria, boniato, cebolla, brocoli,
judia verde....

PATACONES (platano macho verde)  12 €
con pico de gallo y guacamole

RAVIOLIS 8 | 13 €
de Brandada de Bacalao (4 o 8 unidades)




RACIONES

NACHOS  	13 €
con guacamole, pulled pork, pico de gallo y queso fundido	
PATATITAS ASADAS  	9 €
con mojo rojo canario	
BROCHETON DE PULPO 	16 €
con alcachofa en tempura	
CHIPIRONES EN TINTA	15 €
BACALAO	16 €
con tomate y pimientos	
ATUN ROJO DE ALMADRABA	18 €
a la plancha con piperrada	
GYOZAS DE POLLO (6 unidades)	12 €
al curry	
PAN BAO (3 unidades)	10 €
con papada iberica	

RACIONES

- DELICIAS DE POLLO 11 €
rebozados con salsa barbacoa
- SANDWICH DE POLLO 12 €
jamon iberico, cheddar ingles, cebolla
caramelizada y mahonesa de mostaza
- CARRILLERAS DE TERNERA  16 €
con patatitas asadas
- SOLOMILLO DE VACA  24 €
con patatitas asadas
- COSTILLA DE CERDO (2 pax)   25 €
a baja temperatura con patatitas asadas

POSTRES

TARTA DE QUESO (2 pax)    10 €
recién horneada (preparación: 35 min)

TORRIJA CARAMELIZADA   7 €
(preparación: 15min)

COULANT DE CHOCOLATE 6 €
con praliné de avellana

SAMINGOXO 6 €
postre vasco con base de limon y yogur



SELECCION DE VINOS

sidras | blancos | rosados

REFERENCIA	TIPO DE VINO	D..O.	PRECIO
Gartziategi 700	Sidra	Euskal Sagardoa	7,50
Anne	Sidra de guarda	Euskal Sagardoa	19
Lurretik - Txakoli	Blanco	Getaria Txakoli	19
Aitaren - Txakoli	Blanco	Getaria Txakoli	28
Amaren - Malvasia	Blanco	Rioja	28
Capellania - Murrieta - Reserva	Blanco	Rioja	34
La Isla - Vivanco	Blanco	Rioja	44
Arriscado Cuentaviñas	Blanco	Rioja	120
Luis Alegre - Finca la Reñana	Blanco	Rioja	28
Lalume	Blanco	Ribeiro	28
Habla del Mar (vino submarino)	Blanco	San Juan de Luz	26
Albert I Noya - Entorns (Cava)	Blanco	Cava	25
Impromptu - Sauvignon Blanc	Blanco	Valencia	29
Pazo de la Cuesta - Brancas	Blanco	Ribera Sacra	29
Pazo Barrantes - Albariño	Blanco	Rias Baixas	44
La Comtesse - Gran Vino Guarda	Blanco	Rias Baixas	120
Ca Ses Rosetes	Blanco	Mallorca	28
Artigas	Blanco	Priorat	34
Zorzal - Señora de las Alturas	Blanco	Navarra	32
Unzu Rose	Rosado	Rioja	22
Dioro Vaco	Cava Rosado	Rioja	18
Impromptu	Rosado	Valencia	28
Murrieta Primer Rose	Rosado	Rioja	34

SELECCION DE VINOS TINTOS

REFERENCIA	TIPO DE VINO	D..O.	PRECIO
La Montesa	Tinto	Rioja	24
Brunes - Vino de pueblo	Tinto	Rioja	24
Angeles de Amaren	Tinto	Rioja	27
Sonsierra - Gran Reserva	Tinto	Rioja	27
Castillo de Ygai 2012	Tinto	Rioja	390
Castillo de Ygai 2011	Tinto	Rioja	320
Dalmau	Tinto	Rioja	240
Carraquintana	Tinto	Rioja	78
Senderos de Ukan	Tinto	Rioja	38
Salinillas de Tobelos	Tinto	Rioja	48
Nabot	Tinto	Rioja	58
Tahon - reserva	Tinto	Rioja	27
La Nieta	Tinto	Rioja	145
Corimbo	Tinto	Ribera de Duero	29
Cair - La Aguilera	Tinto	Ribera de Duero	25
Tierras de Cair	Tinto	Ribera de Duero	49
Dominio de Calogja	Tinto	Ribera de Duero	79
Telmo	Tinto	Tierra Castilla	32
La Servil	Tinto	Jumilla	32
La Basseta	Tinto	Priorat	75
La Creu Alta	Tinto	Priorat	108
Bixente Indart - Xingolei	Tinto	D. Irulegi (FR)	44
Lalama - Dominio do Bibei	Tinto	Ribera Sacra	32
Pazo de la Cuesta - Brancellao	Tinto	Ribera Sacra	29
Gran Colegiata	Tinto	Toro	28
Almirez	Tinto	Toro	32
Bobos (100% Bobal)	Tinto	Utiel-Requena	38

VINOS DULCES Y DIGESTIVOS

REFERENCIA	TIPO DE VINO	D..O.	PRECIO
Old Harvest	Pedro Ximenez	Jerez -Sherry	28
Las Flores - Malvasia	Vino Dulce	Rioja	21
Val de Reyer (Vendimia Tardia)	Tinto Dulce	Toro	26

CERVEZAS

SELECCION DE CERVEZAS ARTESANAS

Preguntanos para ver la
seleccion del momento

CERVEZAS DE CAÑERO

LAGER (rubia): Maes

TOSTADA: Basqueland

TRIGO: Benediktiner

RADLER: Alhambra

ARTESANA: IPA

Malagissona Brewery

CERVEZA SIN ALCOHOL

IPA 0.0

BITBURGER

(rubia de cañero)

00 Tostada

CERVEZA SIN GLUTEN

Argia (Boga Brewery)

BEBIDAS "NATURALES"

KOMBUCHA
natural. 2 sabores:
Lima - Limon
Frutas de bosque
3.80 €

LIMONADA
casera con hierbabuena
3.50 €

SMOOTHIE
de fruta fresca con fresa,
platano, frambuesa y acai
5.50 €

SMOOTHIE
de mango
5.50 €

LISTADO DE ALERGENOS

DE LA HUERTA

Ensalada Frutos secos, lacteos
Ensalada tomate

MARISCO

Vieiras marisco
Txangurro marisco
Mejillon de roca marisco

CONSERVAS

Antxoas pescado
Bonito pescado
Foie

FRITURAS

Croquetas de jamon gluten, huevo
Calamares gluten, crustaceos
Verduritas en tempura gluten, lactos, soja
Patacones

RACIONES

Nachos	lacteos
Patatitas asadas	gluten, soja
Brocheton pulpo	gluten, crustaceos
Chipirones en tinta	gluten
Gyozas de pollo	gluten, crustaceos, huevo, soja, frutos secos, cacahuets, lacteos, mostaza, sesamo, apio
Sandwich de pollo	gluten, mostaza, huevo, lacteos
Merluza	
Bonito	
Carrilleras de ternera	
Wagyu	
Costillas de cerdo	soja

POSTRES

Tarta de queso	huevos, lacteos
Torrija caramelizada	gluten, huevos, lacteos
Coulant de chocolate	gluten, lacteos, soja, sesamo, huevo, frutos secos, cacahuestes