

Entrantes y Raciones

Ensalada de bogavante sobre canónigos	45.00€
Carpaccio de chuletón con vinagreta de nuez al idiazábal	16,50€
Carpaccio de Bonito con cebolleta y wakame	16,50€
Cecina de vacuno ahumada con oliva virgen y salmorejo	16.50€
Revuelto de setas	16.00€
Alcachofas salteadas con Jamón	18,00€
Zamburiñas gratinas con cebolla y tacos de jamón 6uds	19,20€
Gambones flambeados en salsa alegre(10 Ud.)	21,00€
Gambones al ajillo	16,50€
Rabas	14,50€
Mejillones en salsa alegre	16,50€
Tortilla de Bacalao ó revuelto de Bacalao	16,50€
Pulpo a la plancha sobre crema de patata	26,00€
Por encargo:	
Arroz con bogavante (min dos personas)	29€/per
Paella mixta	22€/per
Marisco, centolla, percebe, nécora, cigala	S/M

½ Langosta con huevos y patatas (sólo viernes, mín. 2 pax)
28,50€/ per. Por encargo sábado o domingo 32€/per.

Debido a los métodos de cocinado de los diferentes platos y a sus pre elaboraciones, rogamos comuniquen la existencia de alguna alergia a nuestro personal de sala.

Pescados según disponibilidad de Mercado

Merluza de pincho a la plancha con panadera	26,00€
Merluza al pil-pil con sus kokotxas	30,00€
Cogote de merluza plancha para dos, por encargo	29,50€/pax
Bacalao desalado a la plancha	25,00€
Bacalao desalado al pil – pil	27,50€
Rape a la plancha	34,00€
Pescados de roca al horno, desde 2pax...	62,00€/Kg
Besugo al horno , Virrey por encargo	95,00€/Kg
Rodaballo a la plancha con panadera y mojo picón	28,00€

Los segundos platos no se reparten y, en caso de solicitarlo, cobrarán como la mitad del plato más 3 euros cada plato, excepto los pescados de roca.

Carnes

Solomillo de carne roja	26.00€
Steak tartar	31,00€
BurguerZ con cebolla tomate queso cheddar y mozzarella	16.50€
Entrecot de carne roja	25.00€
Chuletón de carne roja	51,50€/kg

Postres

Dulce Haizea (crema de queso idiazábal con dulce de melón)	6,80€
Brownie de chocolate con nueces	6.50€
Crema de limón	5.50€
Sorbete de limón al cava	5.50€/ 3,50€ peq.
Torrija de pan brioche con helado	6,50€
Ración de pan	1,50€/pax
Ración pan celíacos	2,50€/pax
Agua 0,5 L.	2,80€
Refresco	3,50€
Servicio tupper	1,00€/gran .0,50€/ud. Peq.
Bolsa para llevar	0,15€
Caña en copa	3,50€
Caña en copa sin alcohol	3,80€
Copa ribera roble o verdejo de la casa	3,40€
Copa crianza de la casa	4,80€
Copa cigales de la casa	2,40€
Café	2,20€
Café con gotas	2,70€
Café doble	3,40€
Chupitos de la casa	2,80€
Combinados nacionales	7,00€

Ofrecemos servicio de comidas y bebidas, por lo que no se permite traer productos de fuera para consumir. Debido a la nueva política de reciclaje y minimizar el consumo de plásticos, tenemos la obligación de cobrar los plásticos cuando solicite la comida para llevar, tanto de tupper como de bolsas.

Si desea consumir agua de grifo, ofrecemos un dispensador de agua en la barra para que pueda rellenar su vaso las veces que lo desee. Los camareros no ofrecen ese servicio.

Para reservas de 8 comensales en adelante, es obligatorio escoger menú con antelación, si no, se ofrecerá el día del evento para escoger entre dos pescados y dos carnes.



Lobster salad on lamb's lettuce	45.00€
T-bone steak carpaccio with Idiazábal walnut vinaigrette	16.50€
Bonito carpaccio with spring onion and wakame	16.50€
Smoked beef cured meat with virgin olive oil and salmorejo	16.50€
Scrambled eggs with boletus	15.00€
Sauteed Artichokes with Ham	16,50€
Scallops au gratin with onion and ham cubes 4 units	10.00€
Prawns flambéed in cheerful sauce	18.00€
Prawns with garlic	16,50€
Squid rings	12.50€
Mussels in cheerful sauce	16.50€
Cod omelette or scrambled cod	16,00€
Grilled octopus on potato cream	26.00€

Custom made:

Rice with lobster (min two people) €27/per

Mixed paella €18/per

Grilled lobster S/M

Seafood, spider crab, barnacle, crab, Norway lobster

Fish of the day

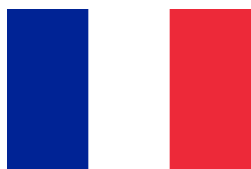
Grilled skewer hake with grill potatoes	26.00€
Pil-pil hake with kokotxas	30.00€
Grilled hake neck for two, on request	€29.50/pax

10% IVA incluido

Grilled monkfish with scallops au gratin	34,00€
Grilled desalted cod	25.00€
Desalted cod pil – pil	27,50€
Kokotxas of hake with pil –pil	28.50€
Hake kokotxas al pil – pil with fried eggs	32,00€
Baked rock fish, urta, snapper, coruxo from 2pax..	. 58.00€/kg
Baked sea bream, on order.	90.00€/kg
Grilled turbot with bread and mojo picón	26.50€
Seafood on request	
Shared second courses will be charged as half the plate plus 3 euros each plate.	

Meats

Red meat sirloin	26.00€
Steak tartare 200g	29,00€
BurguerZ with tomato onion cheddar cheese and mozzarella	16,50€
Red meat entrecote	24.00€
Red meat ribeye	48.50€/kg



Salade de homard sur mâche	38.00€
Carpaccio de bifteck d'loyau avec vinaigrette aux noix d'Idiazábal	16.50€
Carpaccio de bonite à la ciboule et wakamé	16.50€
Charcuterie de bœuf fumé à l'huile d'olive vierge et salmorejo	16.50€
Oeufs brouillés aux cèpes	15.00€
Artichauts sautés au jambon	16,50€
Saint-Jacques gratinées aux oignons et cubes de jambon 4 unités	10.00€
Gambas flambées sauce gaie	18.00€
Gambas à l'ail	16,50€
Anneaux de calamars	12.50€
Moules sauce gaie	16.50€
Omelette de cabillaud ou cabillaud brouillé	16,00€
Poulpe grillé sur crème de pomme de terre	26.00€

Fait sur mesure:

Riz au homard (min deux personnes) 27€/pers

Paella mixte 18€/pers

Homard grillé S/M

Fruits de mer, araignée de mer, balane, crabe, langoustine

Poisson du jour

Brochette de merlu grillé avec pommes de terre grillées	24.00€
Merlu pil-pil aux kokotxas	26.00€
Col de colin grillé pour deux, sur demande	26,50€/pers

Lotte grillée aux Saint-Jacques gratinée	28.50€
Cabillaud dessalé grillé	24.00€
Pil de morue dessalée – pil	24.50€
Kokotxas de merlu au pil –pil	28.50€
kokotxas al pil – pil aux œufs au plat	32.00€
Poisson de roche au four, urta, vivaneau, coruxo à partir de 2pax..	58.00€/kg
Dorade au four, sur commande.	90.00€/kg
Turbot grillé avec pain et mojo picón	26.50€
Fruits de mer sur demande	
Les deuxièmes plats partagés seront facturés comme la moitié de l'assiette plus 3 euros par assiette.	

Viandes

Faux-filet de viande rouge	26.00€
Steak Tartare 200g	29,00€
BurguerZ à la tomate oignon fromage cheddar et mozzarella	16.50€
Entrecôte de viande rouge	24.00€
Entrecôte viande rouge	46,00€/kg