

De nuestra tierra para compartir

- Jamón Ibérico de Cebo de Guijuelo "Blazquez"** 21,00 €
- Cecina de León de vacuno mayor** 20,00 €
Cortado a máquina al momento, finito y acompañado de pan de vidrio crujiente con tomate natural aliñado con aceite de oliva Ecológico Castellano
- Tabla de quesos de vaca y oveja con membrillo casero, tostas de pan y fruta** 16,50 €

En frío pero divertido

- Ensalada de cremoso de cabra, gajos de naranja fresca, nueves, frutos rojos y lascas de jamón de pato ahumado con vinagreta francesa de mostaza y miel** 16,50 €
- Cogollos de Tudela en ensalda con láminas de tomate de huerta, bonito en aceite de Oliva, anchoas del Cantábrico y tomates aliñados con Mini Vinagreta de frutas y Piparras Verdes** 18,00 €
- Ensalada Mixta con ventresca de atún en aceite** 14,00 €
- Carpaccio de bacalao con perlas de cítricos, brotes verdes y escamas de sal negra** 16,00 €
- Láminas de pavo en escabeche suave tradicional, juliana de sus verduritas, brotes de lechuga y aliño de frutas y su jugo** 16,00 €
- Steak tartar de solomillo al momento y mayonesa suave de Mostaza de Dijon** 19,00 €
- Tatakky de atún rojo del Mediterráneo sobre verduritas asadas al estilo Thai, salsa suave de Wasabi y ensalada de Wakame** 18,00 €
- Anchoas del Cantábrico seleccionadas Serie Oro con cuñas de queso curado de oveja, pan crujiente de Vidrio** 17,00 €

Vamos calentando el paladar

- Corazones de alcachofa de Tudela confitados en jugo de carne y ave, huevos a baja temperatura y lascas de Jamón Ibérico** 20,00 €
- Chipirones de arrastre a la plancha con ali oli** 18,00 €
- Calamares frescos fritos a la andaluza** 18,00 €
- Nuestras Croquetas de siempre, las de Jamón Ibérico** 8,00 €
- Medallones de Foie a la sartén en tostas crujientes, confitura de frutas, frambuesa y chocolate negro** 17,00 €
- Pata de pulpo Premium Braseada, sobre patata socarrat, salsa ahumada y reducción de Vermuth Rojo** 20,00 €
- Croquetitas de Boletus Edulis y cecina de León** 11,00 €
- Terrina de manillas de lechado deshuesadas crujientes con salsa demi-glasé con fondo oscuro** 17,00 €
- Huevos Camperos a 70º sobre panaderas fritas, cebolla caramelizada y medallones de foie braseados** 18,00 €
- Mollejas de Cordero lechal a la sartén, setas a la plancha, trigueros y Jamón ibérico** 16,50 €

Arroz pero al momento...

Arroz cremoso de guiso de chipirones, verduritas, choriceros y marca de Ali oli suave 18,50 €

Risotto de setas y hongos silvestres con aroma de Tartufo y soja 18,00 €

Q Arroz frito al wok con verduras al teriyaki, shitake en láminas, pasta de soja picantita y langostinos fritos 18,00 €

Disponemos de arroces, paellas, calderetas de marisco y pescado por encargo, consúltenos

Carnes

Pluma de Ibérico ligeramente ahumada y aromatizada al Teriyaki, frambuesas frescas y marca de Mango con pimienta negra 20,00 €

Solomillo de Ternera lechal con medallón de foie, manzanas confitadas y salsa de fondo oscuro con higos dulces 22,00 €

Q Solomillo de ternera lechal al punto con pimientos asados confitados con ajo 21,00 €

Costilla a baja temperatura de Black Angus, deshuesada y glaseado con Barbacoa Casera 20,00 €

Chuleta de Vaca Madurada mínimo 35 días a la piedra. Con su guarnición de patatas y pimientos 38,00 €/ kg

Entrecot de Vaca nacional trinchado 300 gr aprox con su guarnición 19,00 €

Del mar

Q Merluza del Cantábrico al horno con langostinos salvajes, verduritas y refrito bilbaína alegre 19,00 €

Bacalao en taco confitado en pil pil de Boletus Edulis 20,00 €

Q Tataky de atún Rojo del Mediterráneo sobre verduritas asadas al estilo Thai, salsa suave de Wasabi y ensalada de Wakame 20,00 €

Q Langostinos Salvajes de cola azul a la sartén con refrito al oloroso 18,00 €

Entre pan y pan

Francesa 200 gr de Carne fresca de Vaca de Oyarzun, cebolla caramelizada y medallón de foie fresco 15,00 €

Italiana 200 gr de Carne de ternera trufada, tomates secos aliñados, burrata cremosa con pesto Castellano de piñones sobre camita de brotes de lechuga 14,50 €

Castellana 200 gr de Ternera nacional sobre cebolla caramelizada, bacon a la plancha y cuñas de queso curado de Oveja 14,00 €

Con carne 100 % fresca, sin aditivos, en pan de Cristal artesano y acompañadas de cestita de patatas caseras

Avisé a nuestro personal sobre sus alergias.
Disponemos de información sobre alérgenos de todos nuestros platos.

Q NOVEDAD EN NUESTRA CARTA