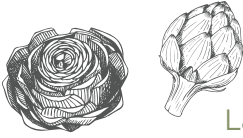


ENTRANTES



FLORES DE ALCACHOFA

Las famosas - Las auténticas - Las originales
16 €



ESPÁRRAGOS COHÍBA A LA BRASA CON MAYONESA AHUMADA

Espárragos blancos de Navarra con D.O. - Elaboración propia
16 €

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 5J

Con pan de cristal y pulpa de tomate natural
25 €

TORTILLA AL SUELO DE BACALAO, AJETES Y BOLETUS

Una versión de las sidrerías vascas con huevos camperos
16 €

CROQUETAS CASERAS

Suaves y cremosas - De diferentes sabores
12 €

PASTEL DE CABRACHO CON COCKTAIL DE GAMBAS

Pudin elaborado con pescado de roca
14 €

SALMÓN MARINADO CON TARTAR DE PIÑA Y MOJO DE TOMATE

Macerado artesano casero con remolacha
17 €



PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA

Bimi, calabacín, trigueros, champiñones, tomates, piquillos y chalotas
16 €

PIMIENTOS PILOTO CON VENTRESCA GOURMET DE BONITO DEL NORTE

Piquillos asados a la lumbre lentamente con exquisita ventresca
18 €

WOK DE VERDURAS CON LANGOSTINOS Y SALSA MISO

Verduras frescas salteadas con salsa de tomate opcional
14 €

RABAS DE CALAMAR DEL CANTÁBRICO

Con salsa de chipotle y mayonesa de lima
16 €

ANCHOAS DE SANTOÑA - LA REINA DEL CANTÁBRICO

Con tartar de tomate y crema de aceitunas negras
15 €

CHISTORRA DE NAVARRA A LA PARRILLA

Sobre cremoso de patatas
14 €

HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON FOIE Y TRUFA

Con patatas mimadas en aceite de oliva
16 €

*Si usted padece alergia o intolerancia a algún alimento comuníquese a nuestro personal. Muchas gracias

IVA INCLUIDO



ENSALADAS Y ARROCES

ENSALADA TEMPLADA DEL BARRIO PESQUERO

Mezcla de lechugas tiernas con un salteado de gulas, almejas y gambas
16 €

ENSALADILLA RUSA CON BONITO Y HUEVAS DE SALMÓN

Fresca ensalada rusa a nuestro estilo
15 €



ARROZ CREMOSO CON BOGAVANTE

*Especialidad de la casa - Con arroz bomba de Calasparra
25 €

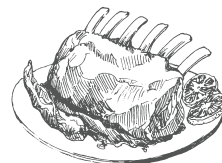
ARROZ - RISOTTO DE CALABAZA, RABO DE TORO Y BOLETUS

Con queso Idiazabal y arroz bomba de Calasparra
22 €

ARROZ CAMPERO DE VERDURAS SILVESTRES

Alcachofas - Berenjenas - Vainas - Ajetes - Zanahorias - Trigueros - Pimientos
20 €

GUISOS TRADICIONALES - COCINA CLÁSICA -



POCHAS CON ALMEJAS EN SALSA VERDE

Finas alubias blancas de Navarra
18 €

MARMITA DE PESCADORES AL ESTILO MARINERO

Guiso de patatas con merluza, almejas, gambas y salsa marinera
21 €

BACALAO AL AJOARRIERO CON TOQUE DE PIL PIL

Plato de los arrieros navarros
17 €

CHIPIRONES FRESCOS ENCEBOLLADOS

Tostados sobre sabrosa piperrada
16 €

CALLOS A LA VIZCAÍNO - MADRILEÑA

Tradicional receta de Madrid con un toque de vizcaína y sutil picante
16 €

RULO DE PIMIENTO VERDE ASADO Y RELLENO DE TXANGURRO

Sobre crema de carabineros
17 €

RABO DE TORO ESTOFADO AL VINO DE OPORTO

Tierno y jugoso - Con reducción de vino oloroso
19 €

*Pregunte por nuestros guisos y platos de cuchara diarios
elaborados con ingredientes y productos de temporada

IVA INCLUIDO

PESCADOS - LA PARRILLA



RAPE NACIONAL SALVAJE* - SAPITO (2 personas)

Fileteado. El clásico del Pimiento...
46 €

LENGUADO SALVAJE*

Con salsa bilbaína texturizada
24 €

MERLUZA NACIONAL DE PINCHO*

Con salsa bilbaína texturizada / A la plancha
23 €

BACALAO SALVAJE DE ISLANDIA*

A la parrilla con salsa pil pil
22 €

SALMÓN SALVAJE NORUEGO SUPERIOR*

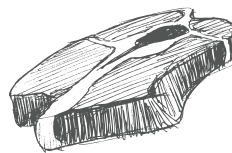
Con salsa sibarita de Jerez oloroso
21 €

PULPO BRASEADO SOBRE PURÉ DE BONIATO ASADO*

2 brochetas de sabroso pulpo con tierra de ibéricos
22 €

*Todos nuestros pescados son frescos y completamente salvajes. Garantizamos la máxima calidad controlando y seleccionando las piezas por su origen, por la zona de captura y por su trazabilidad. Consúltenos sobre cualquier duda que le pueda surgir

CARNES - LA PARRILLA



CHULETÓN DE VACA MADURADO* (2 personas)

Lomo alto fileteado y al punto deseado - 1 kg
54 €

SOLOMILLO DE VACA MADURADO*

Al natural / Con salsa de cabrales / Con salsa de champiñones
23 €

SOLOMILLO DE VACA CON FOIE DE OCA Y P. XIMÉNEZ*

Con fina reducción de vino dulce Pedro Ximénez
24 €

PLUMA DE CERDO IBÉRICO*

Al natural / Con salsa de cabrales / Con salsa de champiñones
19 €

STEAK TARTAR DE VACA NEGRA AVILEÑA*

Elaborado al momento a gusto del cliente
25 €



*Nuestra carne procede de vacas de raza Negra - Avileña nacidas y criadas con piensos ecológicos y pastos naturales en nuestro cebadero de Herradón de Pinares, provincia de Ávila

*TODAS NUESTRAS CARNES SE SIRVEN CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS CASERAS, PIQUILLOS ASADOS Y CARBÓN DE YUCA

POSTRES

ENSALADA DE FRUTA FRESCA

Seleccionada y troceada - Fruta de temporada
7 €

TABLA DE QUESOS CON D.O.

Variedad de 5 quesos y dulce de membrillo
15 €

MAITETXU MÍA

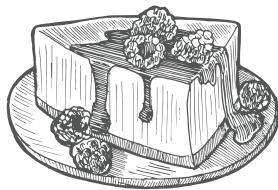
Manzana en compota, yogurt natural y helado de dulce de leche con su caramelo
7 €

HELADO ARTESANO

Elaborado con dulzura y totalmente casero
7 €

CANUTILLOS DE IDIAZÁBAL

Con crema ligera de higos
8 €



TARTA DE QUESO ARTESANAL

Con salsa de arándanos
8 €

TARTA DE GALLETA Y CHOCOLATE

Con helado de chocolate blanco - Para amantes del cacao
8 €

CUAJADA CASERA DE OVEJA LATXA

Con leche fresca y miel artesana
7 €

TORRIJA DE PAN BRIOCHE Y CREMA-LICOR DE ALMENDRAS

Con helado de turrón y fina reducción de Amaretto
8 €

SORBETE DE LIMA / MANZANA VERDE

Natural, digestivo y refrescante
6 €

*SERVICIO DE MESA, PAN Y APERITIVO 1,9 € (por persona)

*Si usted padece alergia o intolerancia a algún alimento comuníquese a nuestro personal. Muchas gracias

IVA INCLUIDO