

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pan tumaca	26,00€
Caña de lomo ibérico con pan tumaca	26,00€
Terrina de foie casera con crema de manzana a la pimienta	20,00€
Bonito marinado sobre su emulsión y escabeche de tomate asado	20,00€
Ensalada templada de bacalao	20,00€
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades)	12,00€
Kokotxas de merluza a la romana sobre emulsión de pil pil	24,00€
Pulpo asado sobre tomate confitado, espuma de patata y mayonesa de miel	22,00€
Chipirón relleno de guiso de sus patas sobre ali oli y espuma se su tinta	19,50€
Gambas blancas de Huelva a la plancha	27,00€
Almejas a la sartén o a la marinera	26,50€
Alubias rojas de Karrantza con todos sus sacramentos (<i>ración</i>)	12,50€
Anchoas marinadas sobre estofado de pieles de bacalao, praliné de almendra salada, huevas de tobiko y crema del salazón (2 medias raciones)	18,00€
Yema de huevo de caserío con crema carbonara, papada de cerdo y ralladura de queso Idiazabal de Karrantza (2 medias raciones)	18,00€

*Servicio de pan 2,00 € por persona
IVA del 10% incluido en los precios*

PESCADOS

Merluza a la plancha sobre falso risotto de trigueros y emulsión de coliflor	21,50€
Rape asado sobre callos de bacalao y americana de crustáceos	23,00€
Bacalao a la plancha con salsa vizcaína y manitas de cerdo	24,50€
Piezas de pescado del día para compartir (consultar)	

CARNES

Puntas de solomillo con foie, reducción de vino dulce, uvas pasas y piñones	22,00€
Solomillo de vaca de Karrantza con milhojas de patata y espuma de boletus	23,00€
Chuleta de vaca pinta de Karrantza con patatas fritas y pimientos	50€/kg
Chuleta de vaca premium	65€/kg
Carrilera de novilla glaseada sobre bechamel fluida de setas	20,00€
Chuletillas de lechal fritas con patatas y pimientos	21,00€

GUISOS TRADICIONALES

Rabo de vaca guisado	18,50€
Manitas de cerdo a la vizcaína	18,50€
Callos	18,50€
Guiso tradicional de oveja cara negra Karrantzana	18,50€

*Servicio de pan 2,00 € por persona
IVA del 10% incluido en los precios*

POSTRES

Tabla de quesos de Karrantza	10,50
Sorbete de mandarina	7,50€
Sorbete de limón al cava	7,00€
Copa de helados caseros (3 sabores)	7,00€
Crème brûlée caramelizada con frutos rojos, helado de Idiazabal y sorbete de fresa	8,50€
Piña a la vainilla sobre royal de coco, granizado de menta, bombones de coco y sorbete de piel de limón con crema de leche	8,50€
Panacotta de vainilla con dulce de leche casero, nueces garrapiñadas, crujiente de chocolate blanco y maíz y helado de queso	8,50€
Pantxineta casera de hojaldre, crema pastelera y almendra tostada, con chocolate caliente y helado (8 minutos horneado)	8,50€
Tarta de manzana casera con helado (8 minutos horneado)	8,50€
Tarta de queso casera con strausser de galleta, frambuesa y helado	7,50€
Arroz con leche casero	5,00€
Pastel tibio de chocolate negro sobre praliné de avellana, espuma de chocolate blanco, helado de avellana y hoja de cacao (8 minutos horneado)	8,50€
Coulant de chocolate con leche sobre dulce de leche casero y helado de vainilla (18 minutos horneado)	9,50€

*Servicio de pan 2,00 € por persona
IVA del 10% incluido en los precios*