













DE TODO UN POCO

	Media	Ración
 Jamón de bellota 100% Ibérico ARTURO SÁNCHEZ Cerdos criados libres en dehesa durante dos montaneras de bellota. Curación artesanal totalmente natural de un mínimo de 48 meses de Guijuelo.	16 €	29 €
 Lomito de presa ibérica ARTURO SÁNCHEZ Adobado a mano empleando especias naturales y embuchado en doble tripa. Curación superior a 6 meses.	10 €	16 €
 Cecina de buey EL CAPRICHIO Piezas seleccionadas exclusivamente de los bueyes más especiales de la finca. Curación de hasta 4 años.	22 €	42 €
 Chorizo Ibérico de bellota Casalba Carnes nobles de ibérico picadas a mano con 4 meses de curación.	9,50 €	15,50 €
 Anchoas de primavera elaboradas artesanalmente Sobadas a mano en casa. Curación mínima de 8 meses.	10 €	19 €
   Croquetas líquidas de jamón ibérico (4 unds/8 unds) Elaborada con leche fresca de vaca y jamón ibérico Arturo Sánchez.	8 €	14 €
	* 2,20 € precio und.añadida	
    Croquetas de mejillón tigre (4 unds/8 unds) Guiso tradicional del tigre hecho croqueta.	9 €	15 €
	* 2,70 € precio und.añadida	

Iva incluido en todos los precios
Consulta información de alérgenos
al final de la carta





	Media	Ración
  Nuestra versión de la ensaladilla Rusa Lascas de ventresca de bonito al natural, piparras y regañás.		12 €
 		
   Foie micuit a 64° Confitura de higos, kalamata y almendras. Matices de reducción vinagre Ximénez - Spínola.	13 €	22 €
Carpaccio de chuleta de vaca vieja madurada Láminas de lomo bajo, grasa ahumada y flor de sal.	14 €	24 €
   Steak Tartar de vaca y ostras Lomo de vaca madurada, Gillardeau N° 3 y matices yodados.		26 €
  		
  Steak Tartar tradicional aliñado en mesa Lomo bajo de vaca cortado a cuchillo, encurtidos y yema de huevo de corral.		25 €
 		
Morcilla de Burgos de Autor con pimientos asados a la leña Elaborada artesanalmente con tripa de cerdo.		12 €
<h2>DE LA HUERTA</h2>		
  Puerros cocidos a baja temperatura aromatizados a la brasa Espuma de queso del Gorbea y avellana garrapiñada.		15 €
   Cogollos de Tudela asados a la parrilla Anchoa de Getaria, pomada de piquillo y queso Comté 12 meses.		14,50 €
 		
Pimientos de cristal templados al pil-pil y papada ibérica Asados a la leña y ligados lentamente.		17,50 €

Iva incluido en todos los precios

Consulta información de alérgenos al final de la carta




CASQUERÍA

-  **Mollejas de ternera a la brasa** 25 €
Emulsión de riojana y flor de sal.
-  **Callos y morros** 18 €
Guisados en salsa vizcaína con chorizo y panceta ibérica.





LA MAR SALADA

-    **Pata de pulpo a la brasa** 26 €
Cremoso de patata, panceta ibérica y aceite de pimentón.
-    **Lomo de bacalao confitado a 65°** 29 €
Guiso de sus callos y pil pil de coliflor.
-   **Ventresca de atún rojo de la Almadraba a la brasa** 33 €
Pomada de zanahoria encominada y guiso de tomate reducido.

DE LA LONJA

-  Nuestra oferta de pescado y marisco varía según lo que ofrece la mar cada día, dependiendo del tiempo y la pesca del momento. Respetamos la temporalidad de lo que la mar nos ofrece, adaptándonos a sus ciclos para ofrecer siempre lo mejor en cada temporada. Pregunte a nuestro equipo. S/M

HASTA LOS ANDARES

-   **Jarrete de ternera lechal** 29 €/kg
  Cocido 18 horas a 80° y glaseado al horno, acompañado de puré estilo Robuchón y zanahorias baby caramelizadas. (Mínimo 2 personas. Tiempo estimado de preparación 25 min.)
- Paletilla de cordero lechal a baja temperatura** 28 €
Terminada al horno de leña con brotes verdes y cebolleta.

Iva incluido en todos los precios
Consulta información de alérgenos
al final de la carta





NUESTRA PARRILLA

Chuleta Abadesa	67 €/kg
Chuleta Premium	85 €/kg
Chuleta de razas autóctonas de la Península. Selección Abadesa	S/M
Buey selección Abadesa	S/M
Lomo bajo Abadesa (300 grs.)	31 €
Lomo Premium (300 grs.)	33 €
Solomillo de vaca Premium (240/250 grs.)	32 €
Solomillo de vaca Premium con Foie a la brasa (240/250 grs.)	39 €
Solomillo de buey (240/250 grs.)	S/M €
Suplemento de Foie a la brasa	7 €

* Todas nuestras carnes acompañadas con patatas fritas o brotes verdes con cebolleta.














GUARNICIONES

Brotes verdes frescos aliñados con cebolleta	6 €
Patatas fritas en AOVE	6 €
Pimientos del piquillo deshidratados y confitados lentamente	13 €

Iva incluido en todos los precios
Consulta información de alérgenos
al final de la carta



ALGO DULCE

	Tabla de Gorrotxas, cigarillos y tejas de Tolosa	8 €
  	Tarta de queso templada de Idiazábal con helado de dulce de leche	8,50 €
   	Torrija de pan brioche caramelizada, crema inglesa y helado de avellana	8,50 €
  	Tarta templada de manzana burgalesa, compota a la brasa y helado de mantecado	8,50 €
  	Todo chocolate. Base de praliné de avellana, crumble de cacao, ganache, helado al 70% y flor de sal	9 €
	Helados variados	6,50 €
	Sorbetes variados	9,50 €

Iva incluido en todos los precios
Consulta información de alérgenos
al final de la carta



ALÉRGENOS

Los siguientes iconos representan la presencia de dichos alérgenos en los platos indicados:



Gluten



Frutos secos



Huevos



Sésamo



Lácteos



Apio



Pescado



Mostaza



Moluscos



Altramuz



Crustáceos



Sulfitos



Cacahuetes



Soja

