DE TODO UN POCO

	Media	Ración
Jamón de bellota 100% Ibérico Cerdos criados libres en dehesa durante dos montaneras de bellota. Curación artesanal totalmente natural de un mínimo de 48 meses de Guijuelo.	19 €	32 €
Lomito de presa ibérica Adobado a mano empleando especias naturales y embuchado en doble tripa. Curación superior a 6 meses.	14 €	20 €
	3 und mariposa	6 und mariposa
Anchoas de primavera elaboradas artesanalmente Sobadas a mano en casa. Curación mínima de 8 meses.	14 €	26 €
Croquetas líquidas de jamón ibérico (4 unds/8 unds) Elaborada con leche fresca de vaca y jamón ibérico Arturo Sánchez.	10 € * 2,50 € precio und.añadida	16 €
Croquetas de mejillón tigre (4 unds/8 unds) Guiso tradicional del tigre hecho croqueta.	11 € * 2,80 € precio und.añadida	17 €

Servicio de pan: 3,50 € por persona.

Servicio de pan sin gluten: 4,00 € por persona.

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.		16 €
Foie micuit a 64° Confitura de higos, kalamata y almendras. Matices de reducción vinagre Ximénez - Spínola.	14 €	25 €
Carpaccio de chuleta de vaca vieja madurada Láminas de lomo bajo, grasa ahumada y flor de sal.	16 €	28 €
Steak Tartar de vaca y ostras Lomo de vaca madurada, ostra Amelie N°2 y matices yodados.		35 €
Steak Tartar tradicional aliñado en mesa Lomo bajo de vaca cortado a cuchillo, encurtidos y yema de huevo de corral.		33 €
Morcilla de Burgos de Autor con pimientos asados a la leña Elaborada artesanalmente con tripa de cerdo.	12 €	18 €

DE LA HUERTA

Puerros cocidos a baja temperatura aromatizados a la brasa Espuma de queso del Gorbea y avellana garrapiñada.		18 €
Pimientos de cristal templados al pil-pil, yema campera y papada ibérica Asados a la leña y ligados lentamente.		21,50 €

Iva incluido en todos los precios

Consulta información de alérgenos
al final de la carta

CASQUERÍA

Mollejas de ternera a la brasa — 26 €
Emulsión de riojana.

Callos y morros — 24 €
Guisados en salsa vizcaína de manera tradicional.

LA MAR SALADA

Merluza de pincho a la donostiarra — 30 €

Lomo de bacalao confitado a 65° — 33 €
Guiso de sus callos y pil pil de coliflor.

Ventresca de atún rojo de la Almadraba a la brasa — 34 €
Pomada de zanahoria encominada, ajetes tiernos y chalotas confitadas.

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. — S/M
Pregunte a nuestro equipo.

HASTA LOS ANDARES

Jarrete de ternera lechal — 38 €/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 — 36 €
Terminada al horno de leña con brotes de lechuga viva y cebolleta.

Iva incluido en todos los precios

Consulta información de alérgenos al final de la carta

NUESTRA PARRILLA

Chuleta Abadesa	75 €/kg
Chuleta Premium	92 €/kg
Chuleta de razas autóctonas de la Península	S/M
Chuleta de buey	S/M
Lomo bajo de vaca	36 €
Solomillo de vaca	35 €
Solomillo de vaca con Foie a la brasa	44 €

* Todas nuestras carnes acompañadas con patatas fritas o brotes de lechuga viva y cebolleta.

GUARNICIONES

Brotes de lechuga viva aliñados con cebolleta	7 €
Patatas fritas en AOVE	7 €
Pimientos del piquillo deshidratados y confitados lentamente	16 €
Suplemento de foie a la brasa	9 €

Iva incluido en todos los precios

Consulta información de alérgenos
al final de la carta

ALGO DULCE

Tarta de queso templada con helado de dulce de leche	10 €
Torrija de pan brioche caramelizada, crema inglesa y helado de avellana	10 €
Tarta templada de manzana burgalesa, compota a la brasa y helado de mantecado	10 €
Todo chocolate. Base de praliné de avellana, crumble de cacao, ganache, helado al 70% y flor de sal	12,50 €
Helados variados	8,50 €
Sorbete de limón verde o mandarina	10 €
Cuajada de leche de oveja con miel de Villasur de Herreros y almendras tostadas	6,50 €

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
- SO2 Sulfitos
- Cacahuetes
- Soja