



EMPEZAMOS CON LOS ENTRANTES DE TEMPORADA...

Ensalada de tomates de temporada de nuestro productor
de Arcangues
21€

Huevos rellenos de Gaztelur, "mimosa", homenaje a la
tradicion
(Cuatro piezas)
20€

Ensaladilla de patata nueva, migas frescas de "Txanguro de Orio" y encurtidos
29€

Sopa fria de tomate y sandia, acompanada de tomate cherry de nuestro
productor de Arcangues
24€

Tartar de bonito del cantabrico, crema lijera de ajo blanco
29€

Terrina de foie gras, gelée de patxaran y manzana
36€

CONTINUAMOS CON LOS ENTRANTES DE TEMPORADA...

*Rabas frescas de calamar de anzuelo
26€

*Pâté en croûte "Maison Tripa" (Saint-Pée-Sur-Nivelle)
y encurtido de la casa
35€

Jamón Bellota 100% Ibérico "Carrasco"
42€

Anchoas premium "Agur" Gaztelur selección
(seis piezas primavera 2026)
36€

Quisquillas de Santa Pola marinadas, estilo "bilbaína"
29€

Carpaccio de lubina de la Rochelle y aceite de higuera
28€

CONTEMPLANDO NUESTROS MARES...

*Merluza de anzuelo en salsa verde con berberechos
39€

Pulpo de roca a la brasa,
berenjenas ahumadas, "beurre blanc" de ceniza
38€

Lomo de merluza de anzuelo asada al "all i perbre",
cañailas
39€

Bogavante azul asado, col, salsa de capuchinas
52€

Pescado de lonja, según disponibilidad
(spm)

UNA MIRADA HACIA LA TIERRA...

Tartar de vaca a nuestra manera
36€

Presa de cerdo ibérico "Carrasco" a la brasa,
setas de temporada y crema anisada de boniato
44€

Txuleta madurada y cocina à la bresa y
sus guarnicion del momento
105€ /kg

*Callos de ternera guisados a la Madrileña
32€

Solomillo inspiración Rossini, foie gras, salsa de trufa y Oporto
48€

DEL DELTA DEL EBRO, EL GRANO DE ARROZ...

(minimo 2 personas)

Arroz de presa ibérica "Carrasco"
con garbanzos y ajos tiernos
36€ /PP

Arroz de carabinero y chipiron de anzuelo
49€ /PP