



ENTRANTES / STARTERS

Carpaccio de chuleta de vaca madurada con lascas de parmesano y aliño de alcaparras y trufa negra rallada. <i>Matured beef chop carpaccio with Parmesan cheese and capers dressing sprinkled with grated black truffle.</i>	17'00
Cecina de vaca con aliño de aceite de oliva virgen extra aromatizada con laurel. <i>Beef cecina (strips of dried meat) with bay infused extra virgin olive oil dressing.</i>	17'00
Cecina de buey. <i>Ox cecina (strips of dried meat).</i>	25'00
Salmón marinado en eneldo y naranja hecho en casa. <i>Homemade salmon marinated in dill and orange.</i>	17'00
Paletilla 5 Jotas. <i>5 Jotas cured ham shoulder.</i>	19'50
Jamón 5 Jotas. <i>5 Jotas cured ham.</i>	30'00
Anchoas de Santoña en salazón. <i>Anchovies of Santoña cured in salt.</i>	22'00 <small>(ración/ serving)</small>
Espárragos blancos de navarra con vinagreta de aceitunas negras y mahonesa de trigueros. <i>White asparagus from Navarra with black olive vinaigrette and wild asparagus mayonnaise.</i>	17'00
Micuit de pato casero con mantequilla de manzana verde y whisky bourbon, mermelada de cereza negra y tostas de pan de nueces y pasas. <i>Homemade duck foie gras 'micuit' with green apple butter and bourbon whiskey, black cherry jam and walnut and sultana toast.</i>	17'00
Quesos del país. <i>Local cheeses.</i>	16'00
Croquetas de la casa. <i>Homemade croquettes.</i>	12'00 <small>(ración/ serving)</small>
Sopa de pescado y txangurro. <i>Fish and king crab soup.</i>	13'00
Verduras o setas de temporada a la brasa (a consultar). <i>Grilled seasonal vegetables and mushrooms.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Alcachofas naturales con almejas o salteadas con jamón ibérico (según temporada). <i>Natural artichokes with clams or sautéed with Iberian ham (depending on the season).</i>	18'00
Pimientos verdes de Gernika. <i>Gernika green peppers.</i>	10'00
Rabas de jibiones. <i>Fried cuttlefish strips.</i>	13'00
MARISCOS A LA BRASA / GRILLED SEAFOOD	
Bogavante del país. <i>Locally sourced lobster.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Gambas de Huelva. <i>Prawns from Huelva.</i>	25'00 <small>(docena/ dozen)</small>
Almejas finas gordas. <i>Big steamer clams.</i>	25'00 <small>(docena/ dozen)</small>
Almejas de cuchillo. <i>Grooved carpet shells.</i>	36'00 <small>(ración/ serving)</small>
Pata de pulpo cocido a la brasa por nosotros. <i>Home-grilled octopus tentacle.</i>	26'00
Mejillones a la brasa. <i>Grilled Mussels.</i>	12'50
Zamburiñas. <i>Variogated scallops.</i>	4'00 <small>(unidad/ unit)</small>
Ostras Gillardeau. <i>Gillardeau oysters.</i>	4'50 <small>(unidad/ unit)</small>

NUESTRAS ENSALADAS / OUR SALADS

NUESTRA ESPECIALIDAD: ensalada de bogavante, espárragos blancos de Navarra con mahonesa ligera de su corral. <i>OUR SPECIALITY: lobster salad, white asparagus from Navarra with light mayonnaise.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Ensalada de bonito del norte con cebolletas y pimientos rojos asados. <i>White tuna with spring onions and roasted red peppers salad.</i>	17'00
Ensalada de burrata sobre lecho de tomate confitado y trufa negra rallada. <i>Burrata salad with tomato confit and grated black truffle.</i>	17'00

NUESTRAS PASTAS Y ARROCES / OUR PASTA AND RICE DISHES

Paella de bogavante. <i>Lobster paella.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
--	---

NUESTROS PESCADOS / OUR FISH DISHES

NUESTRA ESPECIALIDAD: pescados del día para compartir. <i>OUR SPECIALITY: fish of the day to share.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Rodaballo, rape, lubina, cogote de merluza de anzuelo y pescados según temporada. <i>Turbot, monkfish, sea bass, hake nape and seasonal fish dishes.</i>	

EL BACALAO / COD

Lomo de bacalao con pimientos rojos asados. <i>Cod loin with roasted red peppers.</i>	24'00
Al pilpil. <i>Pil-pil style.</i>	24'00
A la vizcaína. <i>Biscay style.</i>	24'00

LA MERLUZA / HAKE

A la brasa. <i>Grilled.</i>	23'00
A la koskera. <i>Koskera-Basque style.</i>	24'00
Pulpo a la brasa. <i>Grilled octopus.</i>	26'00

Servicio de pan / <i>Bread service.</i>	2'20
---	------



NUESTRAS CARNES A LA BRASA / OUR GRILLED MEATS

ESPECIALIDAD DE LA CASA: chuletas con maduración de 60 días y más de 7 años de edad.
HOUSE SPECIALITY: steaks from animals over 7 years old, and dry-aged for 60 days.

Chuletón de buey (90 días de maduración). <i>Ox T-bone steak (dry-aged for 90 days).</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Wagyu japonés denominación de origen Kagochima / kyuchu. <i>Kagochima / kyuchu certified Japanese Wagyu.</i>	75'00 €/100 gr.
Chuletón de vaca rubia gallega Minhota. <i>Minhota beef T-bone steak from Galicia.</i>	80'00 €/kg.
Chuletón de vaca súper premium raza Frisona. <i>Super premium Friesian beef T-bone steak.</i>	62'00 €/kg.
Chuletón de vaca del País Vasco raza Pirenaica. <i>Pyrenean beef T-bone steak from the Basque Country.</i>	59'00 €/kg.
Chuletón de ternera. <i>Veal T-bone steak.</i>	45'00 €/kg.

ESPECIALIDAD DE LA CASA: chuletas con maduraciones extremas de más de 180 días.
HOUSE SPECIALITY: dry-aged for over 180 days steaks.

Chuletón de buey. <i>Ox T-bone steak.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Chuletón de Wagyu nacional o importación. <i>Local or international Wagyu T-bone steak.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Chuletón de rubia gallega Minhota. <i>Minhota beef T-bone steak from Galicia.</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>

Todos los certificados de trazabilidad de nuestras razas de carne y maduraciones están a disposición de nuestros clientes

Centro de solomillo de vaca madurada. <i>Center cut sirloin steak from dry-aged beef.</i>	25'00
Entrecot de vaca súper premium madurada. <i>Dry-aged super premium beef entrecôte.</i>	25'00
Cordero lechal de Segovia asado al espeto por encargo. <i>Suckling lamb from Segovia spit roasted (please, order in advance).</i>	Consultar precio <i>Check prices</i>
Tacos de presa ibérica con foie fresco sobre manzana reineta y reducción de Pedro Jiménez. <i>Iberian pork medallions with fresh foie on 'reineta' apple and Pedro Jiménez gelée.</i>	20'00
Hamburguesa de carne de chuleta madurada de buey con pan brioche casero, queso, cebolleta, lechuga, salsa de la casa y trufa negra rallada. <i>Dry-aged ox steak meat burger homemade brioche bun, cheese, spring onion, lettuce, our signature sauce and grated black truffle.</i>	20'00

NUESTROS POSTRES / OUR DESSERTS

Canutillos de hojaldre rellenos de crema pastelera y salsa de chocolate caliente. <i>Puff pastry eclairs filled with custard cream and hot chocolate sauce.</i>	6'50
Cuajada casera de leche de oveja. <i>Homemade sheep's milk curd.</i>	6'00
Arroz con leche caramelizado. <i>Caramelized rice pudding.</i>	5'50
Degustación de quesos. <i>Cheese tasting.</i>	8'00
Tarta de queso al horno. <i>Baked cheesecake.</i>	6'50
Merengue relleno estilo Asador Sutegi <i>Asador Sutegi style stuffed meringue.</i>	8'00
Sorbete de limón al cava. <i>Lemon sorbet with cava.</i>	5'50
Valenciano. <i>Valencian.</i>	8'00
Escocés. <i>Scottish.</i>	8'00
Irlandés. <i>Irish.</i>	9'50

LICORES / LIQUEURS

COPAS / SHOTS

Pedro Jiménez Oporto / Port Coñac / Cognac Brandy Whisky / Whiskey	6'00
--	------

COMBINADOS / HIGHBALLS

Ginebras / Gin Whiskys / Whiskey Rones / Rum Vodkas / Vodka	9'00
--	------