**BUENOS INICIOS QUE COMPARTIR (O NO)**

**Jamón ibérico de bellota de Jabugo “5J”**

**Anchoas del Cantábrico doble cero “Yurrita” (10 filetes)** *(P)*

**Tomate con ventresca de bonito del Cantábrico y cebolleta** *(SU, P)*

**Espárragos de Navarra a la brasa** *(SU, FS)*

**Pimientos del cristal aliñados y con mojama de barbate** *(SU, P, L)****\*brasa***

**Croqueta artesana de jamón ibérico “5J” (unidad)** *(H, G, SU, L)*

**Dados de rape fritos al limón** *(G, P, H)*

**La “Txistorra de Patxi”** ***\*brasa***

**Gamba blanca de Huelva (12 unidades)** *(C)* ***\*brasa***

**ENTRANTES**

**Tartar de gamba blanca, crema de almendras y lima (media)** *(C, G, L, FS)*

**Pulpo asado con parmentier, romesco y perejil** *(SU, L, FS)* ***\*brasa***

**Sopa de pescados y mariscos** *(G, SU, L, C, M, P, A)*

**Vieiras asadas con setas de temporada** *(C, SU, L)*

**Guisante lagrima con pilpil suave, espárragos y huevo** *(SU, P, L, H)*

**Nuestro pan, mantequilla ahumada y varios**

*2.8/ persona (por favor, indíquenos si no desea ser servido)*

**Otros pescados, mariscos y sugerencias según temporada y día**



**PRINCIPALES “BRASA”**

**Merluza de anzuelo** *(P, SU, L)*

**Rape negro***(P, SU, L)*

**Bogavante azul***(C, SU, L)*

**Rodaballo** *(P, SU, L)*

**Cogote de merluza para dos personas** *(P,SU, L)*

**Presa ibérica con setas de temporada** *(SU, L)*

**Chuleta de vaca Frisona nacional.**

**Entorno a los 5 años de vida y 60 días de maduración**

**PRINCIPALES “TRADICIÓN”**

**Kokotxas de merluza al pilpil** *(SU, P)*

**Carrilleras de ternera al vino tinto** *(SU, L)*

**Nuestros premiados callos con morro y pata** *(SU)*

**Paloma guisada tradicional con su tosta** *(SU, L, G, A)*

**Piquillos confitados**

**Patatas fritas caseras**

**Ensalada con cebolleta fresca** *(S)*

*Huevo (H)*

*Crustáceo (C)*

*Altramuz (A)*

*Sésamo (SE)*

*Gluten (G)*

*Molusco (M)*

*Cacahuete (CA)*

*Sulfitos (SU)*

*Lácteos (L)*

*Pescado (P)*

*Frutos secos (FS)*

*Soja (S)*

*Apio (A)*

**POSTRES**

**Pastel de queso Idiazabal con manzana y helado de pistacho**

*(L, H, G, FS)*

**Babà al ron con chantillí y helado de vainilla** *(H, L, G, FS, SU)*

**Torrija de brioche empapada de leche fresca y avellanas**

*(H, L, G, FS)*

**Nuestro postre de chocolate** *(H, L, SU, FS, G)*

**Cuajada de casa** *(L)*

**Helados y sorbetes** *2 bolas (L, FS, H)*

**Sorbete de frambuesa o limón al cava** *(SU)*

**Queso Idiazabal de Araia** *(L)*

**Quesos de “Euskal Herria”** *(L)*

**QUESOS DE EUSKAL HERRIA PRIMAVERA 2024**

# BIOK BIO

# Uhartia (Francia)

# Pasta prensada.Leche cruda de vaca

# EGOTZA

Soraluze (Gipuzkoa)

Leche cruda de cabra.

Tres meses de maduración

# EKIOLA

Gamarte (Francia)

DOP Ossau Iraty

Leche cruda de oveja

Tres meses de maduración

# GAROA

Zerain (Gipuzkoa)

DOP Idiazabal

Leche cruda de oveja

Seis meses de maduración

# EKIGORRIA

Gamarte (Francia)

Pasta blanda. Leche cruda de oveja.

Corteza lavada.

7 meses de maduración

# KAIOLAR EZPELETA

Otsagabia (Navarra)

Queso con “piment d´Espelette”

Leche cruda de oveja.

7 meses de maduración

# ERREKA

Lekaroz (Navarra)

Leche cruda de oveja. Queso azul

# ESKUTXI

Arespalditza (Araba)

Leche de vaca

Queso azul

****