Dibujo en blanco y negro de una persona

Descripción generada automáticamente con confianza media

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

**Jamón ibérico de bellota de Jabugo “5J”** *29€*

**Anchoas del Cantábrico doble cero “Yurrita” (10 filetes)** *(P) 23€*

**Selección de ahumados “Carpier” (Salmón, Anguila, Sardina)***(P) 18€*

**Croqueta artesana de jamón ibérico “5J” (unidad)** *(H, G, SU, L) 3€*

**Morcillita de Beasain “Olano” con berza y jugo de pimiento (unidad)** *9€*

**La txistorra de Patxi *\*brasa***  *14€*

**Gamba blanca de Huelva (12 unidades)** *(C)* ***\*brasa*** *26€*

**Dados de rape fritos al limón** *(G,P) 21€*

**ENTRANTES**

**Tartar de gamba blanca, crema de almendras y lima (media)** *(C, G, L, FS) 16€*

**Pulpo asado con parmentier, romesco y perejil** *(SU, L, FS)* ***\*brasa*** *27€*

**Sopa de pescados y mariscos** *(G, SU, L, C, M, P, A) 18€*

**Alcachofas de Navarra guisadas con jamón** *(G, SU, L) 18€*

**Arroz con bogavante del Cantábrico** *(C, M. SU, L, P, A) 36€*

**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**

*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)*

**NOSOTROS INCLUIMOS EL IVA**

**Logotipo

Descripción generada automáticamente**

Dibujo en blanco y negro de una persona

Descripción generada automáticamente con confianza media**PRINCIPALES “BRASA”**

**Rape negro***(P, SU, L) 4.9€/100 gr*

**Rodaballo**  *(P, SU, L) 9.5€/100 gr*

**Besugo***(P, SU, L) 10€/100 gr*

**Mero negro** *(P, SU, L) 35€*

**Chuleta de vaca Frisona nacional.**

**Entorno a los 5 años de vida y 60 días de maduración** *6€/100 gr*

**PRINCIPALES “TRADICIÓN”**

**Kokotxas de merluza al pilpil** *(SU, P) 32€*

**“Begi Haundi” troceado en su tinta** *(SU, P) 25€*

**Paletilla de cordero lechal al horno** *(SU, L) 33€*

**Carrilleras de ternera al vino tinto** *(SU, L) 22€*

**Piquillos confitados**

*9€*

**Patatas fritas caseras**

*6€*

**Ensalada con cebolleta fresca**

*5€ (S)*

**MENÚ BRASA Y TRADICIÓN**

**Aperitivo del día / Mantequilla ahumada / Croqueta de jamón**

**-**

**Tartar de gamba blanca, crema de almendras y lima**

**-**

**Pulpo asado con parmentier, romesco y perejil**

**-**

**Pescado a la brasa**

**-**

**Carrilleras al vino tinto**

**-**

**Pastel de queso Idiazabal**

**-**

**Mignardises**

**+16€ con chuleta de vaca sustituyendo la carne**

**(mínimo 2 personas)**

**+8€ con quesos de “Euskal Herria”)**

**60€ bebida no incluida**

**Logotipo

Descripción generada automáticamente**