

MENU/ CARTE

STARTERS /ENTRÉES

Vegetable crepes with tomato sauce / Crêpes de légumes à la sauce tomate (4) (9)	16
Mushrooms and egg at low temperatura with crumbs/ Champignons et oeuf à basse température avec miettes (4) (8)	16
Fish soup with clams/ Soupe de poisson aux palourdes (5) (10) (12)	10
Grilled octopus with mashed potatoes and paprika oil/ Poulpe grillé avec purée de pommes de terre et huile de paprika (9) (10)	20
<i>Foie mi-cuit with apple compote and blueberry jam /</i> Foie mi-cuit avec compote de pommes et confiture de myrtilles (14)	19
Iberian ham “Carrasco” / Jambon ibérique Carrasco	22
Seasonal vegetables / Légumes de saison	15
Assorted fried/ Assortiment de frites (4) (8) (9) (10) (14)	12
Homemade ravioli stuffed with mushrooms with Idiazabal sause / Raviolis maison farsis aux champignons sauce Idiazabal (4) (8) (9) (14)	17
Vegetables of the season / Légumes de saison	15
Ventresca salad with pepers/ Salade de ventreche avec poivrons (8) (11) (12) (14)	14
Warm cod salad with piquillo peppers ali-oli / Salade de morue chaude avec alioli au poivre piquillo (8) (11) (12) (14)	16
Avocado, tomato and smoked salmon tartare / Tartare d'avocat, tomate et saumon fume (11) (12) (14)	16
Bread/ Pain	1,5

Prices incl. VAT/ Prix TVA incluse



(1) Lupins (2) Celery/Céleri (3) Peanuts / arachides (4) Gluten (5) Crustaceans /Crustacés
(6) Nuts / Noix (7) Sesame seeds/ Graines de sésame (8) Egg /Oeuf (9) Milk /lait (10)
Molluscs/ Mollusques (11) Mustard /Moutard (12) Fish /Poisson (13) Soybeans/soja (14)
Sulfites/ Sulfités

SEAFOOD AND FISH/ FRUITS DE MER ET POISSON

Grilled prawns from Huelva/Crevettes grillées de Huelva (5)	21
Baked cod with peppers/ Morue au four avec poivrons (12)	19
Baked hake with refried / Merlu au four avec friture (12) (14)	21
Baked sea bass with refried (2 people) / Bar cuit au four avec friture (2 personnes) (12) (14)	44
Baked Monkfish with refries / Lotte au four avec friture (12) (14)	22
Grilled babysquid with confit onion/ Petits calamars grillés avec oignons confits (10)	20

MEAT/ VIANDES

<i>Grilled entrecote with red peppers and potatoes /</i> Entrecôte grillée avec poivrons rouges et pommes de terre	18
<i>Iberian pork cheeks in sause with truffled mashed potatoes /Joues</i> de porc ibérique en sauce et purée de pommes truffée (9) (14)	18
<i>Grilled T-bone steak with potatoes and peppers/</i> Bifteck d'aloiau grillé avec pommes de terre et poivrons	46/kg
<i>Beef sirloin steak with truffled mashed potatoes and peppers</i> /Steak d'aloiau de boeuf avec purée de pommes truffée et poivrons (9) (14)	22

DESSERTS

Yogurt cream with blueberry jam/ Crème de yaourt à la confiture de myrtilles (9)	6
Lemon sorbet with cava /Sorbet au citron et cava (9)	6
<i>Cheesecake with bulgarian yogurt ice cream/</i> Gâteau au fromage avec glace au yaourt bulgare (4) (8) (9)	7
<i>Hazelnut adn chocolate cake with vainilla ice cream/</i> Gâteau aux noisettes et au chocolat avec glace à la vainilla (4) (6) (8) (9)	7
<i>“Aldai” farmhouse cheese with quince and walnuts /</i> Fromage fermier “Aldai” aux coings et aux noix (6) (9)	7
Goxua Zumeltzegi (4) (6) (8) (9)	7
Sweet wine Real Tesoro RT Pedro Ximenez / Vin doux Real Tesoro RT Pedro Ximenez	4

Prices incl. VAT/ Prix TVA incluse



(1) Lupins (2) Celery/Céleri (3) Peanuts / arachides (4) Gluten (5) Crustaceans /Crustacés
(6) Nuts / Noix (7) Sesame seeds/ Graines de sésame (8) Egg /Oeuf (9) Milk /lait (10)
Molluscs/ Mollusques (11) Mustard /Moutard (12) Fish /Poisson (13) Soybeans/soja (14)
Sulfites/ Sulfités