



## Para picar

### Snacks

Gilda de anchoa de "Yurrita", piparras de Ibarra y gordal <i>Gilda with anchovy from 'Yurrita,' Ibarra peppers, and gordal olives</i>	3,00 €
Aceitunas aliñadas <i>Marinated olives</i>	3,60 €
Pincho tortilla de patata, cebolla y pimiento verde <i>Potato omelet skewer with onion and green pepper</i>	3,00 €
Mini bocadillo de paleta ibérica <i>Mini sandwich with Iberian ham</i>	3,90 €
Mini bocadillo de paleta ibérica con pimiento verde <i>Mini sandwich with Iberian ham and green pepper</i>	3,90 €
Mini bocadillo de bonito, mayonesa y piparra de Ibarra <i>Mini sandwich with bonito, mayonnaise, and Ibarra peppers</i>	3,90 €
Mini bocadillo de anchoa "Yurrita", pimiento verde, huevo y mayonesa <i>Mini sandwich with "Yurrita" anchovy, green pepper, egg and mayonnaise</i>	3,90 €
Huevo a 65°C con puré de patata trufado y migas de ibérico <i>65°C egg with truffled potato purée and Ibérico crumbs</i>	5,00 €
Ravioli de setas y hongos con salsa de queso Iraty y jugo demi-glace <i>Mushroom and fungus ravioli with Iraty cheese sauce and demi-glace juice</i>	7,00 €

## Entrantes

### Starters

	1/2	Ración
Croquetas de jamón ibérico (4u. / 8u.) (8, 14, 6) <i>Iberian ham croquettes</i>	6,00 €	12,00 €
Jamón "Carrasco" ibérico de bellota 100% <i>100% acorn-fed Iberian ham "Carrasco"</i>	18,00 €	29,00 €
Pan de cristal con tomate y aceite arbequina "Artajo" (6, 8, 11, 5) <i>Crunchy bread with tomato and "Artajo" arbequina oil</i>		9,00 €
Txistorra natural de Navarra <i>Natural Navarra txistorra</i>	8,00 €	12,00 €
Ensaladilla de bonito de nuestra costa (14, 6, 10, 7) <i>Tuna salad from our coast</i>	9,00 €	15,00 €
Ravioli de setas y hongos, crema de queso Iraty y jugo demi-glace (6, 8, 7) <i>Mushroom and fungus ravioli with Iraty cheese sauce and demi-glace juice</i>	13,00 €	24,00 €
Espárrago de Navarra asado, vieira, yema de huevo confitada y vinagreta trufada de ibérico (13, 8, 7, 14) <i>Roasted Navarra asparagus, scallop, confit egg yolk and Iberian truffle vinaigrette</i>	14,00 €	25,00 €
Pastel de pescado de Roca mayonesa cítrica, creme fraiche-mostaza y cumbre marino (10, 7, 6, 14, 8, 11, 9, 13) <i>Fish cake with roca, citrus mayo, crème fraîche-mustard and marine summit</i>	12,00 €	19,00 €

## Principales

### Main courses

	18,00 €
Bacalao ajoarriero con huevo a 65° y migas tostadas al Espelette (10, 14, 8, 6) <i>Ajoarriero-style cod with a 65° egg and toasted Espelette breadcrumbs</i>	25,00 €
Merluza asada, vinagreta de alcachofas, polenta "arto gorria" y praliné nori (10, 8, 14, 7) <i>Roasted hake with artichoke vinaigrette, "Arto Gorria" polenta, and nori praline</i>	21,00 €
Callos y Morros de ternera guisados al estilo tradicional (3, 6, 8, 7, 11) <i>Beef tripe and cow's head stew, traditional style</i>	25,00 €
Presa "Basatxerri" asada, apionabo, chimichurri y emulsión de ajo negro (7, 9, 12, 8, 14, 6, 13) <i>Pork steak "Basatxerri" with celeriac, chimichurri and black garlic emulsion</i>	26,00 €
Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré de patata (8, 7) <i>Beef cheek stewed in red wine, served with mashed potatoes</i>	

Servicio de pan / Bread service

\*Platos no disponibles de 16:00 a 20:00 h / Not available from 4:00 PM to 8:00 PM

Los precios de la terraza tendrán un incremento de un 10%, IVA incluido. / Terrace prices will have a 10% increase, VAT included.

1,20 €

**Postres****Desserts**

Torrija de pan brioche caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón (6, 11, 8, 2, 5) <i>Caramelized brioche French toast, milk ice cream and peach jam</i>	8,00 €
Ganache de chocolate y toffe salado, helado de vainilla y avellana caramelizada (8, 14, 6, 5, 7) <i>Chocolate ganache and salted toffee, vanilla ice cream, and caramelized hazelnuts</i>	8,00 €
Sorbete de frutas exóticas con espuma de yogur y jugoso bizcocho de almendras (8, 14, 6, 5, 7) <i>Exotic fruits sorbet with creamy yogurt and almond cake</i>	8,00 €
Quesos locales seleccionados (8) <i>Selected local cheeses</i>	15,00 €

**Cerveza****Beer**

Águila sin filtrar	3,50 €
Doble Águila sin filtrar	6,00 €
Águila Dorada	3,00 €
Doble Águila Dorada	5,50 €
Amstel Radler	3,50 €
18/70	3,00 €
Ámstel Oro	3,00 €
Ámstel Oro 0.0	3,00 €

**Refrescos****Sodas**

Coca-Cola Coke	3,00 €
Original / Zero	
Sprite	3,00 €
Nestea	3,00 €
Aquarius	3,00 €
Lanjarón con gas <i>Lanjarón (Sparkling water)</i>	2,50 €
Lanjarón sin gas <i>Lanjarón (Still mineral water)</i>	2,50 €

**Bebidas energéticas****Energetic drinks**

Redbull	4,00 €
---------	--------

**Café y bebidas calientes****Coffee & hot drinks**

Cortado / Espresso machiatto	1,90 €
Latte	2,00 €
Americano	1,80 €
Espresso	1,70 €
Cappuccino	2,70 €
Espresso doble <i>Double espresso</i>	3,00 €
Selección de té <i>Tea selection</i>	2,20 €

**Gin****Gin**

Beefeater	12,00 €
Larios 12	12,00 €
Larios Rosé	12,00 €
Seagrams	12,00 €
Bombay Sapphire	14,00 €
Bombay Bramble	14,00 €
Malfy	14,00 €
Sipsmith	15,00 €
Roku	15,00 €
Monkey 47	18,00 €

**Vodka****Vodka**

Absolut	12,00 €
Ciroc	20,00 €
Grey Goose	22,00 €
Belvedere	22,00 €

**Ron****Ron**

Barceló	12,00 €
Brugal Extraviejo	12,00 €
Santa Teresa Gran Reserva	12,00 €
Bacardi Premium Black	12,00 €
Bacardi Superior	12,00 €
Havana 7	15,00 €
Bacardi Reserva 8	15,00 €
Brugal 1888	18,00 €
Havana Selección de Maestros	22,00 €
Santa Teresa 1796	22,00 €

**Whisky americano****American whisky**

Jim Beam White	12,00 €
Jack Daniel's	15,00 €
Maker's Mark	15,00 €

**Whisky español****Spanish whisky**

DYC 8	12,00 €
-------	---------

**Whisky escocés****Scotch whisky**

J Walker Red Label	12,00 €
Ballantine's 10	14,00 €
Dewar's 12	16,00 €
The Glenlivet 12	17,00 €
J Walker Black Label	18,00 €
Dewar's 15	20,00 €
Chivas 18	28,00 €
Macallan 12	28,00 €
Macallan 15	48,00 €
Macallan 18	100,00 €

**Whisky japonés****Japanese whisky**

Hibiki	42,00 €
--------	---------

**Tequila****Tequila**

José Cuervo	12,00 €
Olmecca Altos Blanco	16,00 €
Olmecca Altos Reposado	16,00 €

**Brandy & Cognac****Brandy & Cognac**

Carlos I	15,00 €
Courvoiser VS	18,00 €
Remy Martin VSOP	20,00 €

**Bajo en alcohol****Low alcohol**

Seagrams 0,0	12,00 €
Ballantine's Light	12,00 €

**Vermut y aperitivo****Vermouth & aperitif**

Martini Bianco	5,00 €
Martini Rosso	5,00 €
Martini Fiero	5,00 €
Petroni	7,00 €
Noilly Prat	7,00 €
Campari	9,00 €

**Vino espumoso****Sparkling wine**

	Copa	Botella
JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA Xarel.lo, Macabeo y Parellada D.O. Cava	5,50 €	29,00 €
LALLIER R.019 Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne		95,00 €
GRAND ROSÉ GRAND CRU Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne		110,00 €

**Vino blanco****White wine**

LUIS CAÑAS JOVEN BLANCO Viura, Malvasía y Tempranillo blanco D.O. Ca. Rioja	2,50 €	14,00 €
LUIS CAÑAS VIÑAS VIEJAS Viura y Malvasía. D.O.Ca. Rioja	5,50 €	30,00 €
ALTANZA JOVEN BLANCO Sauvignon Blanc D.O. Ca Rioja	3,00 €	18,00 €
LA NIÑA DE MIS OJOS. Sin D.O. Sauvignon Blanc y Verdejo	3,00 €	16,00 €
TXAKOLI GAÑETA Hondarribi Zuri. D.O. Getariako Txakolina	3,50 €	20,00 €
PAZO DE CILLERO Albariño	3,50 €	24,00 €
INFINITUS Chardonay	3,50 €	21,00 €
O'RONCAL Godello	3,50 €	21,00 €

**Vino rosado****Rosé wine**

DOMINIO DE UNX ROSADO Garnacha negra y gris. D.O. Navarra	2,50 €	14,00 €
ALMA BOHEMIA Tempranillo y Viura D.O. Ca. Rioja		21,00 €

**Vino tinto****Red wine**

EDULIS CRIANZA Tempranillo. D.O. Ca. Rioja	3,00 €	18,00 €
ALTANZA RESERVA Tempranillo. D.O. Ca. Rioja	5,00 €	27,00 €
AMAREN SELECCIÓN DE VIÑEDOS Tempranillo y Garnacha. D.O. Ca. Rioja	5,50 €	29,00 €
LUIS CAÑAS RESERVA Tempranillo y Graciano. D.O.Ca. Rioja	6,50 €	38,00 €
CAIR CUVÉE Tempranillo y Merlot. D.O. Ribera del Duero	4,50 €	26,00 €
AZPILICUETA Crianza Rioja	3,60 €	22,00 €

**Sidra****Cider**

ISASTEGI GORENA	1,20 €	6,00 €
-----------------	--------	--------