

Para abrir apetito (unidad)

Kimuchee de vieiras	3,5€
Nuestro tigre de bogavante	3,5€
Ostra al natural, a la brasa o en tempura	3,6€
Zamburiña a la brasa con pil-pil	2,5€
Lámina de chuleta, setas en escabeche, tomate seco, queso curado y hierbas	4,4€

Entrantes

Croquetas melosas de jamón ibérico	6€ / 12€
Patata hojaldrada	8,5€
Verduras en texturas según la estación con meuniere de almendras tostadas	14€
Burrata, tomates pasificados, albahaca, frutos rojos y ajo negro	15€
Guacamole al momento, tartar de langostino y emulsión de sus cabezas	16€
Mejillones de roca en nuestra salsa de tomate picantona	13,5€
Puerros braseados con papada ibérica	16€
Steak tartar de vaca cortado a cuchillo, mostaza, pan carasatu, emulsión de yema	16€
Pimientos soasados a la leña, bacalao, emulsión de puerros y brotes	14€
Tartar de atún rojo "Balfegó"	18€
Tacos de carrillera ibérica al curry rojo, encurtidos y lima (2ud)	10€
Pata de pulpo (200gr), patata revolcona, torrezno, ajo negro y ali oli de mojo canario	19€

Guisos a fuego lento

Nuestro guiso meloso de callos, pata y morro a la riojana	14€
Canelones de pollo rustido, jugo de su asado, foie y trufa	16€
Arroz meloso de perdiz y calamar de potera	18€
Tendones de res guisado, setas de temporada, vieira y trigueros	16€
Carrillera de ternera guisada al vino tinto y patata	14,5€
Albondigas de guiso de rabo de toro, parmentier de patata trufado y tirabeques	15,5€

Pescados de la lonja

Taco de bacalao a la brasa, crema de pan sopako y ajo asado, ajoarriero de txangurro y gnocchi de patata alavesa	16€
Fish and chips (merluza en tempura, patata de álava crujiente y remolacha)	15,50€
Carabinero al sarmiento, pisto de verduras a fuego lento y huevo frito campero 63°	17€
Lingote de atún rojo a la parrilla, salmorreta, pak choi y demi glace de atún	21€
Pregunta por nuestros pescados salvajes a la parrilla (rodaballo, lubina, rape negro, besugo, lenguado...)	SPM

Carne a la brasa

Solomillo de vaca de aldea a la brasa, patata hojaldrada y duxelle de setas	22€
Costillar de vaca Wagyu, glaseada y terminada a la brasa (600gr) 70° 48H	25€
Pluma a la brasa, puré robuchon, shitake eco de Álava y su jugo	17,5€
Cochinillo asado en dos cocciones, pastel de manzana y aire de anisados	18€
Magret de pato a la brasa, orejones, endivia asada y ajo negro	17€
Chuletón de vaca (guarnición de patatas)	53€/kg
*Preguntar maduraciones	
*Suplemento de pimientos caramelizados 7€	
*Suplemento de lechuga verde y cebolleta 5€	

Menu estaciones

Lo mejor de cada temporada	55€ / persona
Compuesto por 2 aperitivos, 4 entrantes, pescado, carne y 2 postres	
*Opción maridaje (30€)	