

## \* PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Jamón ibérico puro bellota con emulsión de tomate y pan rústico **29,00€**

Hongos de Aezkoa salteados con yemas **24,00€**

Pate de campaña "clásico" hecho por nosotros **14,00€**

Gamba blanca extra de Huelva **29,00€**

Tomate con cebolleta fresca, lascas de queso trufado y vinagreta de mostaza **18,00€**

Pimientos de Puente asados a la leña de encina **14,50€**

Ensalada de lechuga y cebolla **8,00€**

Zamburiña "Volandeira" **3,00€**

## \* DE CUCHARA

Alubias rojas bien compuestas con su brocheta de morcilla y guindillas **19,00€**

Verdura Navarra de temporada **19,50€**

Sopa de pescado y marisco **16,00€**

Arroz meloso con Almejas **24,00€**

## \* NUESTROS CLÁSICOS

Gallina guisada con arroz, como la hacíamos en Garaioa **23,00€**

Menudicos de Cordero **23,00€**

Txerri-behei (callos, morros y manos de cerdo) **22,00€**

Txipirones "como la abuela", rellenos en su tinta **24,00€**

Platos de caza (consultar)

\*Pan **2,20€**

## \* PESCADOS

Trilogía de Bacalao

(Ajoarriero, kokotxa y taco al pilpil) **24,00€**

Pescado del día **S.P.M**

Pulpo a la plancha con parmentier de patata y pimentón de Espelette **24,50€**

## \* CARNES

Solomillo "ganado mayor" con patatas y pimientos **26,00€**

Solomillo "ganado mayor" con foie **29,00€**

Parrilada de Potro de Goñi **44,50€** -2 pers-

Txuleton "carne seleccionada" a la brasa **57,00€** kg

Lingote de gorrin asado con panaderas **26,00€**

Costillas de Cordero lechal **24,00€**

Rabo de Vaca al tempranillo **24,00€**

Manitas de Cerdo rellenas de foie **24,00€**

## \* POSTRES

Tabla de quesos **16,00€** -2 pers-

Torrija caramelizada **8,00€**

Pantxineta con helado **8,00€**

Tarta Tatín de manzana **8,00€**

Tarta de queso **8,00€**

Tejas de la casa con helado y chocolate caliente **8,00€**

Cuajada con galleta de nuez **7,50€**

Semifrio de café **8,00€**

Sorbete **8,00€**

Surtido de helados **8,00€**

Café Escocés / Irlandés **9,00€**

