

Para comenzar:

- *Jamón ibérico de Guijuelo con pan tostado y tomate* 25,00 €
 - Guijuelo ham with toast and tomato
- *Anchoa de Santoña con sus tostas* 23.00 €
 - Anchovy of Santoña with toast and tomato
- *Tomate Feo de Tudela con ventresca de bonito y cebolleta* 14.60 €
 - Tomato with tuna and spring onions
- *Almejas en jugo de txakoli con esencias cítricas y guindilla* 15.50 €
 - Clams in sauce of Txakoli with citrus scent and chilli
- *Huevos rotos con patatas al montón y jamón ibérico* 13.50 €
 - Broken eggs with potatoes and ham
- *Pulpo marinado a la parrilla a las texturas de chorricero y boniato* 22.00 €
 - Grilled marinated octopus with choricero pepper and sweet potatoe textures
- *Vieiras a la parrilla sobre puchero de garbanzos y tinta de calamar* 20.50 €
 - Grilled scallops on chickpeas soup and squid ink
- *Parrillada de verduras de temporada con codorniz a la toledana* 22.60 €
 - Grilled vegetables with quail in toledana style
- *Crema de Pinta alavesa con tocino confitado y tostones* 13.50 €
 - Cream of Pinta beans with confited bacon and fried bread

Pescados / Fish

- *Dorada a la Bilbaína con verduritas de temporada* 26.50 €
 - Grilled Dore with vegetables of the season
- *Merluza del cantábrico con almejas en salsa verde* 23.20 €
 - Cantabrican hake in green sauce with clams
- *Bacalao a la Vizcaína* 19.60 €
 - Cod in Vizcaina sauce
- *Guiso de rape con almejas y langostinos a la Bermeana* 18.70 €
 - Monkfish stew with clams and prawns on Bermeana Style

Carnes / Meat

- *Carret de cordero al sarmiento con setas salteadas y cremoso de calabacín* 27.50 €
 - Carret lamb to shoot with mushrooms and courgette cream
- *Chuletón con langostinos de Ibarra (Peso aprox 1.200 kg)* 59.90€
 - T-Bone steak with Green pepers of Ibarra
- *Rabo de toro al estilo tradicional, con quenel de remolacha* 20.90€
 - Oxtail Ttraditional style with beet quenel
- *Picantón con boletus caramelizados en salsa de cerveza y limón* 15.50 €
 - Chicken poussin in beer and lemon sauce
- *Solomillo de cerdo a la broche con Idiazabal en salsa e hierbas* 16.90 €
 - Pork Sirloin steak with Idizabal cheese in herbs sauce
- *Sukalki (Estofado de ternera con patatas y choricerros)* 14.30 €
- *Pan/ bread 2,00€*

TIENEN A SU DISPOSICIÓN LA LISTA DE ALÉRGENOS.

The list of allergenic it's available

10% IVA incluido - 10% VAT included