

## ▶ **PARA EMPEZAR... ENTRANTES AL CENTRO**

Bloc de foie caramelizado, con tostas de pan de pasas .....	13,50
Boquerones sobre tomate Raf, cebolleta roja y cebollino .....	14,00
Tartar de atún rojo con aguacate y crujiente de alga "nori" .....	16,00
Tartar de chuleta "Patrón" .....	16,50
Sashimi de atún rojo con aceite de oliva virgen, soja, agridulces y Wasabi .....	17,00
Jamón Ibérico de bellota con picos de chia, tomate y aceite virgen extra .....	22,00
Anchoas de Santoña "Lolín" en aceite virgen extra .....	16,50
Carpaccio de chuleta con aliño de soja, almendras y germinados .....	17,00
Espárragos "Cojonudos". D.O. Navarra .....	16,00
Salmón noruego extra con mantequilla de trufa negra.....	21,00
Mejillones gallegos al vapor .....	16,00

## ▶ **ENSALADAS**

Tomate kumato pelado, con anchoas de Santoña "Lolín" y virutas de parmesano .....	16,00
Ensalada de bogavante, txangurro y carabinero .....	18,00
Ensalada de atún rojo y salmón noruego, sobre escalibada .....	15,00

## ▶ **DE LA HUERTA, VERDURAS**

Alcachofas fritas, sobre "carpaccio" de cecina de León y virutas de parmesano.....	16,00
Panaché de verduras de temporada al vapor y plancha .....	15,00
Corazones de alcachofa con láminas de ibérico .....	14,00

## ▶ **DE FREIR**

Langostinos suflados y sus salsitas .....	15,00
Nuestras croquetas "Patrón" de txangurro, ibérico y bacalao.....	10,00
Calamares con ali oli .....	10,00

## ▶ **DE CUCHARA**

Alubia negra alavesa con sacramentos.....	17,00
Sopa zuiana, receta de Kakel, con yema "Eusko Label" escalfada .....	9,00
Pochas navarras con langostinos carabineros .....	18,00
Alubia blanca alavesa con almejas .....	17,00

## ▶ **ARROCES**

Arroz bomba meloso con almejas. (Mínimo 2 raciones. 25 minutos).....	22,00
Risotto de <i>Boletus</i> y champiñones.....	18,00

(10% IVA incluido)

---

## ► **PESCADOS**

---

Txipirones frescos a la plancha, con refrito de ajo.....	17,00
Kokotxas de bacalao al "pil-pil" .....	18,00
Bacalao confitado sobre su "pil-pil" y piquillo deshidratado .....	18,00
Brocheta de rape con langostinos .....	22,00
Sapito de rape al txakoli (2 personas).....	42,00
Lubina salvaje al horno (2 personas).....	42,00
Gambas de Huelva a la plancha .....	20,00
Merluza de pintxo rellena con txangurro, envuelta en lechuga de mar sobre reducción de carabineros .....	19,00
Merluza a la ondarresa .....	19,00
Vieiras a la plancha con <i>Boletus</i> y crema de piquillos.....	17,00

---

## ► **CARNES**

---

Solomillo con guarnición de verduritas y patatas fritas .....	20,00
Entrecote de vacuno mayor con pimientos de piquillo y patatas fritas .....	15,00
Hamburguesitas de cordero lechal sobre panadera con variedad de mostazas .....	16,00
Carrillera de ibérico guisada con crema de hongos .....	14,00
Manitas de cerdo con salsa vizcaína.....	16,00
Parrillada de secreto y presa ibérico con salsas y patatas fritas .....	20,00
Chuleta de <i>Wagyu</i> . (Finca Santa Rosalía) .....	(kg.) 45,00

---

## ► **CARNES A BAJA TEMPERATURA\***

---

Cochinillo confitado sobre su jugo y compota de manzana .....	18,00
Rabo de buey deshuesado en salsa con puré de patata .....	15,00
Cordero a baja temperatura con su salsa demi-glacé .....	18,00

\* Cocinamos la carne durante 12 horas a 80° para elaborar con ella una plancha deshuesada

---

## ► **MENÚS INFANTILES\*\***

---

Lomo o pechuga con huevo frito, croquetas de jamón y patatas fritas .....	14,00
Espagueti con tomate y queso, pechuga y patatas fritas .....	14,00

\*\* Agua o refresco, pan y postre incluido