



▶ **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
Jamón Ibérico bellota 100%, con picos de chia, tomate y virgen extra	23,00
Anchoas de Castro "Lolin" en aceite de virgen extra	17,50
Espárragos "Cojonudos" D.O. Navarra	16,00
Mejillones Gallegos al vapor	16,00

▶ **ENSALADAS**

Tomate kumato pelado, con anchoas de Castro y virutas de Parmigiano Reggiano	16,00
Ensalada de bogavante, txangurro y carabinero	18,00
Ensalada templada de bacalao	17,00

▶ **DE LA HUERTA, VERDURAS**

Alcachofas fritas sobre carpaccio de cecina de León y virutas de Parmigiano Reggiano ...	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
Croquetas "Patrón" de txangurro, ibérico y bacalao (12 uds, 4 de cada variedad)....	10,00
Calamares con ali oli	10,00

- Servicio de pan (elaborado con masa madre) + servicio de agua km 0: 1,50 € por comensal.
- Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

▶ **DE CUCHARA**

Alubia negra alavesa con sus sacramentos	17,00
Sopa "Zuiana" receta de Kakel, con yema "Eusko Label" escalfada	9,00

▶ **ARROCES**

Risotto de boletus y champiñones.....	18,00
---------------------------------------	-------

▶ **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
Merluza de pintxo rellena de txangurro y envuelta en lechuga de mar sobre reducción de carabineros	19,00
Brocheta de rape con langostinos	22,00
Vieiras a la plancha con boletus y crema de piquillos	17,00

▶ **CARNES**

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
Solomillo con guarnición de verduritas y patatas fritas	20,00
Parrillada de secreto y presa ibéricos con salsas y patatas fritas	20,00
Chuleta de vaca vieja (30 días de maduración)	40,00 / kg
Carrilleras de ibérico guisadas con crema de hongos	14,00
Manitas de cerdo con salsa vizcaína	16,00

▶ **CARNES A BAJA TEMPERATURA ***

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

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

▶ **MENUS INFANTILES**

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

* Agua o refresco, pan y postre incluidos

- Servicio de pan (elaborado con masa madre) + servicio de agua km 0: 1,50 € por comensal.
- Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



► **ARROCES POR ENCARGO Y PARA LLEVAR***

Arroz de carne	11,00
Arroz negro	11,00
Arroz con marisco	14,00
Arroz con verduras	11,00
Arroz "Patrón"	11,00

*Precio por ración. Mínimo 2 raciones.

► **CAZUELITAS Y CLÁSICOS**

Chorizo a la sidra	8,00
Morcilla con piquillos	9,00
Callos a la alavesa	9,00
Croquetas caseras: txangurro, jamón, bacalao	10,00
Calamares con ali-oli	10,00
Patatas bravas o ali-oli	5,00
Patatas fritas "Patrón"	8,00
Ensalada ilustrada: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, huevo y espárragos	8,00
Carrillera de ibérico guisada, con crema de hongos	14,00
Risotto de hongos y champiñones	18,00
Langostinos suflados y sus salsitas	15,00
Fingers de pollo con mostaza y miel	10,00
Mejillones gallegos al vapor	16,00
Alcachofas fritas, sobre "carpaccio" de cecina de León y virutas de parmesano	16,00
Corazones de alcachofa con láminas de ibérico	14,00
Panaché de verduras de temporada al vapor y plancha	15,00
Chipirones plancha	17,00

- Servicio de pan (elaborado con masa madre) + servicio de agua km 0: 1,50 € por comensal.
- Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.