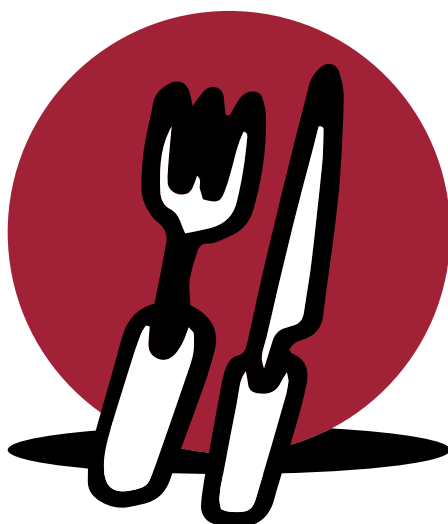




► PARA EMPEZAR • ENTRANTES AL CENTRO

Bloc de foie caramelizado, con tostas de pan de pasas	16,90
Tartar de atún rojo con aguacate y crujiente de alga "nori"	19,00
Tartar de atún rojo marinado con aceite de sésamo y soja sobre alga wakame	19,00
Jamón Ibérico bellota 100% cortado a cuchillo y acompañado de picos de chia	24,50
Mejillón francés al vapor	19,00
Risotto de Boletus y champiñones	19,00
Ventresca de bonito del cantábrico sobre pimientos de cristal	17,90
Pulpo a la gallega	24,90
Edamames con pimentón y sal de Añana	12,00

► ENSALADAS

Ensalada de Tomate kumato pelado con anchoas de Santoña, virutas de Parmigiano y cebolla frita	17,50
Ensalada de bogavante, txangurro y brotes silvestres	23,00
Ensalada ilustrada de la casa con lomos de bonito y aguacate	15,00

► DE LA HUERTA • VERDURAS

Alcachofas fritas sobre carpaccio de cecina de León y virutas de Parmigiano Regiano	19,00
Panaché de verduras de temporada al vapor y plancha	17,00
Flor de alcachofa confitada a la plancha con sal de añana (3 uds.)	19,00

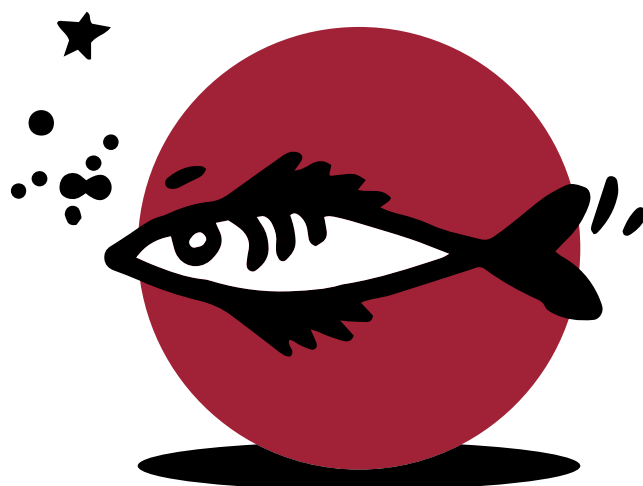
► DE FREIR

Langostinos suflados con salsas picante y agri dulce	16,00
Croquetas "Patrón" de txangurro, ibérico y bacalao (12 uds. 4 de cada variedad)	12,90
Nuestros calamares con ali oli	14,00

► DE CUCHARA

Alubia negra alavesa con sus sacramentos	18,00
Sopa "Zuiana" receta de Kakel, con yema "Eusko label" escalfada	11,00

- 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.



► PESCADOS

Txipirones frescos a la plancha, con refrito de ajo y cebolla confitada	19,00
Kokotxas de bacalao al "pil-pil"	20,00
Bacalao confitado sobre su "pil-pil" y piquillo deshidratado	22,00
Lubina de mar al horno (2 personas)	44,00
Merluza de pintxo rellena con txangurro, envuelta en lechuga de mar sobre reducción de carabineros	21,00

► CARNES

Entrecote de Cube roll (ojo de Bife) premium	19,50
Carrilleras de ibérico guisadas con espuma de hongos	17,50
Callos a la Alavesa con morros y patas	17,00
Manitas de cerdo con salsa vizcaína	20,00
½ Parrillada de secreto y presa ibéricos con salsas y patatas fritas	13,00
Parrillada de secreto y presa ibéricos con salsas y patatas fritas	25,00
Chuleta de vaca Frisona Europea	62,00/kg
Cochinillo confitado sobre su jugo y compota de manzana	19,00

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

► MENU INFANTIL • 16,00 € (HASTA 12 AÑOS)

- Fingers de pollo, croquetas de jamón, patatas fritas y pasta con tomate.
- Helado mixto de chocolate y vainilla con polvo de galleta.
- Agua o refresco y pan incluido.