

Tapas

Aceitunas aliñadas **3€**
con vermouth, aceite de oliva,
ligeramente picantes

Kalamata **3,50€**
aceituna negra griega, con una combinación
de hierbas y especias

Jefe de Cocina Juan Gil

Nuestra cocina se basa en el producto de cercanía, estacional
y de pequeño productor. Recetas cuidadas, artesanales y
limpias, que combinan tradición y vanguardia.

Aperitivos

Vermouth preparado **3,5€**
aroma de naranja dulce, dry gin

Mojito **6€**
refrescante...el de toda la vida



PARA PICAR

- Ensaladilla rusa**9.00€
de patata, zanahoria y huevo cocido,
con bonito y encurtidos, aliñada con
mahonesa ligera 🍷🐟
- Paleta ibérica**16.50€
acompañada de unas tostas de pan
de cristal y tumaca 🍷
- Pimientos de cristal**.....13.50€
ligeramente templados con una
emulsión de AOVE 🍷
- Antxoas en salazón**10.00€
aliñadas con AOVE
- Foie cocido en casa**.....14.00€
a baja temperatura con sus tostas de
Pan de pasas 🍷🍷
- Rabas de txipirón**.....10.00€
fritas a la andaluza 🍷🐟
- Croquetas Zabala**..... 9.00€
de jamón ibérico, crocantes por fuera
y fluidas por dentro 🍷🍷
- Litiruelas de cordero**.....10.50€
fritas con un toque de limón 🍷
- Pulpo a la brasa**.....18.00€
cocido y braseado, con espuma de
patatas y pimentón de La Vera 🍷🌿
- Morcilla de Villaverde**..... 8.00€
cocinada en nuestra brasa de carbón
vegetal

OSTRAS

Directas de la Bretaña francesa.....3.50€/ud



ENSALADAS Y VERDURAS

- Menestra de verduras**.....12.50€
selección de verduras cocidas en casa
y una loncha de paleta ibérica
- Ensalada de la huerta**.....10.50€
selección de vegetales frescos
de nuestros productores 🍷🐟
- Ensalada de láminas de bacalao confitado**...12.50€
su pil-pil, ali-oli, pimientos asados y
cebolla de Zalla encurtida en casa 🐟🍷
- Ensalada de puerros y ventresca**10.50€
pure de aceitunas y germinados



DE CUCHARA

- Sopa de pescado**10.00€
a la manera tradicional, con merluza
y gambas 🐟🍷🍷
- Alubia pinta Alavesa**.....12.00€
guarnecida con sus sacramentos

GUARNICIÓN

- Patatas fritas de sartén..... 5.00€
Pantumaca..... 4.00€
Pimientos del piquillo confitados 8.00€
Rúcula e Idiazabal ahumado..... 5.00€



PESCADOS Y CARNES

LOS DE TODA LA VIDA

- Merluza de pincho**.....16.50€
asada al horno con panaderas y
refrito de ajo y guindilla 🐟
- Bacalao confitado**.....19.50€
en salsa Vizcaina y matices de pil-pil 🐟
- Txipirones a la plancha o en su tinta**🐟🌿🍷.15.00€
- Morros y callos**.....15.00€
cocinados de forma tradicional con
su salsa atomatada 🍷
- Carrilleras de ternera**.....15.00€
guisadas, con espuma de patata y rúcula 🍷

COCINADOS AL CARBÓN VEGETAL

- Rape negro cocinado a la brasa**.....45.00€/Kg
patatas panaderas y refrito (mínimo 2 pax) 🐟
- Costilla de Basatxerri**.....15.00€
con ensalada verde
- Pluma ibérica**.....16.50€
con patatas tipo gajo
- Solomillo de vaca**21.50€
pastel de patata y su jugo reducido
- Txuleta de vaca**.....43.50€/Kg
con patatas de Álava fritas (mínimo 2 pax)

HAMBURGUESA

180 gr de solomillo, con mahonesa
de limón, rúcula e Idiazabal16.00€



PLATO DEL DÍA

EN PUCHERO. Y NO DEJES PARA MAÑANA
LO QUE PUEDES COMER HOY

Lunes:
Menestra de la huerta

Martes:
Alubia pinta alavesa y sacramentos

Miércoles:
Patatas a la riojana

Jueves:
Fabada asturiana

Viernes:
Arroz a banda

Este menú incluye pan, un aperitivo,
postre casero y agua Km 0.

14.00€

Solo mediodías, mesas completas, no disponible festivos ni visperas

Iva incluido
en todos nuestros precios

HORARIO DE COMEDOR
Todos los días de 13.30 a 15.30 h.
Dom. a Jue. de 20.30 a 22.30 h.
Vie. y Sab. de 20.30 a 23.00 h.





POSTRES

hechos en casa

Arroz con leche .....5.00€

Goxua   .....5.00€

Tiramisú.   .....5.00€

Tarta de queso, helado de fresa.   .....5.00€

Brownie de chocolate, crumble y
helado de vainilla    .....5.00€

Helados (fresa, canela, vainilla,
yogur, limón) .....5.00€

Torrija con helado de canela   .....5.00€

Sopa de cítricos, frutillas y helado
de limón .....5.00€

