

FOOD & WINE



RESTAURANT



CLÁSICOS

Cecina extra y almendras fritas.....	18€ / 24€
Premium smoked and salted beef ham and fried almonds	
Tabla de chacinas: Cecina extra, salchichón “Casa Sendra,” lomo ibérico bellota.....	20€ / 30€
Cold meats board : Premium smoked and salty beef ham, Special “Casa Sendra” Sausage, marinated pork loin	
Tosta de ensaladilla de anchoa y pimientos asados en casa.....	5€
Toast of potato salad with roast pepper and anchovie	
Pisto de nuestras verduras, yema y all i oli de romero.....	16€ / 22€
Organic “ratatouille” with egg yolk and rosemary mayonnaise	
Ssäm coreano de oreja de cerdo.....	4,9€
Pig ears corean wrap	
Tortilla vaga de Comté y anguila ahumada.....	18,5€
Comté cheese and smoked eel omelette	
Tostas de steak tartar clásico de solomillo de buey.....	(2uds)15€ / (3uds)22,5€
Steak tartar toasts	
Pluma ibérica, boniato y col salteada con vinagre.....	23€ / 33,5€
Grilled Iberian pork, sweet potato and sautéed cabbage with vinegar	
Tres veces callos: Ensalada de callos a la bilbaína, guiso reposado y callos fritos.....	18€ / 27€
Three times tripes: tripe salad with Bilbaina style sauce, rested stew and fried tripe	
Cesta de panes artesanos.....	4€
Sourdough bread basket	

CONTEMPORÁNEOS

Nuestra terrina de Campaña.....	12€/18€
Our Campaign pâté	
Ensalada de agretti y pulpo.....	13€/20€
Agretti-italian vegetable- salad with octopus	
Menestra de verduras de la semana y velouté.....	18€/28€
Vegetable stew of the week and velouté	
Col asada y beurre blanc de espinas de mero.....	8,5€
Roasted cabbage and grouper bone beurre blanc	

Mero asado con jugo de vainas.....17€
Roasted grouper with pod juice

Mandonguilles amb sípia de nuestra matanza..... 15€/22,5€
Homemade meatballs with cuttlefish

QUESOS Y DULCES

Tabla de 3 / 6 / 9 quesos.....15€ / 25€ / 35€
Table of 3 / 6 / 9 types of cheeses

Chocolate, remolacha y AOVE.....8€
Chocolate, beetroot and olive oil

Milhojas de boletus.....8€
Puff pastry millefeuille, porcini mushrooms and berries

Manzana, hinojo y roiboos.....7€
Apple, fennel and roiboos

Helado casero de cacahuete.....5€
Homemade peanut ice cream

Menú del chef... / Chef's menu(2 horas aprox.)

6 salados a elección del chef + queso + postre.....60€
6 savory dishes of the chef's choice + cheese + dessert

Menú del chef... y del sumiller / Chef & Sommelier menu (2 horas aprox.)

6 salados a elección del chef + queso + postre + maridaje de 8 vinos.....90€
6 savory dishes of the chef's choice + cheese + dessert and pairing of 8 wines

