



POR UNIDAD

Gilda 6XL: Anchoa, boquerón, pulpo y atún rojo con crema de mejillones escabechados

9,5

Trío AL-marino: Anchoa 00, boquerón y atún rojo

7

Alcachofa confitada con muselina de ajo negro y papada ibérica

6,5

Cogollo de Tudela a la brasa, romescu, queso Idiazabal y anchoa del cantábrico

8,5

A COMPARTIR

Jamón 100% ibérico de bellota con pan cristal

30

Ensaladilla rusa con ventresca de atún

15

Milhojas de patata con salsa brava y alioli

9,5

Croquetas cremosas de gamba blanca y su tartar 6u

15

Croquetas cremosas de jamón ibérico 6u

14

Tortilla de bacalao al pil pil

15

Puerro a la brasa con mojama de atún, salsa tonnata y alcaparras fritas

14

Solomillo de tomate, aceite de Arbequina, escamas de sal y nuestro aliño

14

Vainas verdes con jamón de bellota y parmentier de patata

16

Burrata con ajoblanco y tartar de atún rojo

18

Tartar de dorada salvaje con pistacho y tirabeques a la brasa

18

Calamar de potera a la andaluza

25

Huevos de corral, gamba gorda y patata frita

18

Steak tartar de solomillo de ternera con yema trufada y patata hojaldrada

23

**Pan de masa madre, tomate y alioli 3,5 pp*



NUESTRAS CARNES

Pluma ibérica a la parrilla	26
Solomillo de ternera salteado con parmentier de patata, demi glace y ajos tiernos	26
Chuleta de vaca madurada a la parrilla	69
Arroz de lagarto ibérico y boletus terminado al horno de carbón (min 2pax)	25 pp

NUESTROS PESCADOS

Canelón de txangurro	22
Parpatana de atún rojo al oloroso	28
Lubina de estero a la sal o a la parrilla con bilbaína (2 pax)	28 pp
Sapito del cantábrico a la parrilla (2 pax)	27 pp
Chipirones a la plancha , cebolla confitada y salsa de su tinta	23

GUARNICIONES

Patata panadera	4,5
Pimientos de piquillo confitados	7
Patatas fritas	4,5
Cogollo con cebolleta y AOVE	4,5

POSTRES

Flan con yemas de huevo de corral y chantilly	7
Ensalada de fruta de temporada	8
Torrija caramelizada con helado de dulce de leche	8
Chocolate , AOVE y pan	8
Piña especiada , crema de vainilla, cacahuete y sorbete de coco	8