

Entrantes		€
Croquetas caseras de jamón (6 uds.)	  	7,20
Calamares a la romana	 	12
Cecina de wagyu con pan tostado, tomate y aceite de oliva virgen extra		20
Foie a la plancha con mermelada casera y pan artesano de pasas y nueces	 	20
Chipirones		13
Mollejas de cordero guisadas		13
	 	
Tartar de salmón	 	13
Tartar de atún rojo Balfegó		15
Zamburiñas (mínimo 4 uds.)		2,5 uni.
Langostinos de Medina Noray a la plancha		16
Flor de alcachofa fresca confitada		12
Huevos rotos con manitas de cerdo deshuesadas, patatas chips y pimientos confitados	  	12
Ensaladas		€
Ensalada de pulpo, patata violeta y alioli de hierbas	   	16
Ensalada de sardina ahumada, micromezclum, daditos de tomate y aguacate		12
Atún curado con tomate, albahaca y almendras fritas	 	12
Ensalada de queso de cabra, panceta y rúcula sobre vinagreta de hierbas	 	12
Ensalada de burrata		12
Pescados		€

Trucha salvaje del Pirineo sobre puré de avellanas	  	18
Rodaballo al horno con su guarnición		20
Lomo de bacalao con guiso de sus callos y Vizcaína	 	21
Lubina salvaje al horno sobre crema de chirivía	 	19
Tataki de atún rojo Balfegó	   	24
Parpatana de atún rojo Balfegó	 	22
Merluza con salsa alangostada	  	20
Carrillera de atún rojo escabechada		20
Asados Tradicionales (Solo por encargo)		€
Cochinillo asado con ensalada y patatas fritas		20
Cuarto de lechazo trasero asado con ensalada y patatas fritas (Para 2 personas)		42
Cuarto de lechazo delantero asado con ensalada y patatas fritas		42
Paletilla de lechazo asada con ensalada y patatas fritas		22
Hamburguesas y Bocadillos (cenas viernes y sábado en cafetería y terraza)		€
« Raboburger » Rabo de toro deshuesado, pimientos del piquillo caramelizados, canónigos, crema de tomate y albahaca y cebolla frita.	   	8
« Pico de gallo » Carrillera estofada, canónigos y pico de gallo.	   	8
Bocadillo de Calamares	  	7
Carnes		€
Chuletón de vaca (800 grs. aprox.)		38

Entrecot de vaca (500 grs. aprox.)		24
Tataki de chuleta de vaca sobre pimientos confitados acompañados con ensalada wakame	  	17
Chuletillas de lechazo		s/m
Pluma de cerdo ibérica sobre emulsión de zanahoria escabechada	  	17
Solomillo de ciervo a la plancha con chutney de frutos rojos	 	22
Solomillo al roquefort		19
Pollo de corral estofado a la manera tradicional	 	17
Magret de pato con chutney de pera limonera 18,50		
Postres Caseros		€
Tarta de dulce de leche y avellana	   	5,5
Tarta de queso y pistacho	   	6,5
Tarta de chocolate	   	5
Tembloroso de queso y cítricos	   	5
Coulant casero con helado	   	5
Mousse de queso con frutos rojos, salsa de fresas y orejones	   	5

MENÚ DEL DIA (Solo comidas)

En nuestras instalaciones

De martes a viernes: 13 €
Fin de semana y festivos: 17 €

Recogida en el local – sin pedido mínimo