

**PARA DEGUSTAR**  
**( For taste)**

**Jamón Ibérico de bellota 100% 24€**

(Iberian ham 100%)

**Cecina de vaca con foie fresco y mango. 25€**

( Beef cured meat with foie and mango)

**DE CUCHARA**  
**(Homemade stew dishes)**

**Patatas Riojanas. 12€**

( Stewed potatoes Rioja style)

**Pochas frescas con chorizo y panceta. 12€**

(Stewed white beans garnished with chorizo and other pork sausages)

**Garbanzos PedroSillanos con carabineros y crema de  
espinacas. 18€**

( Chickpea from PedroSillanos with scarlet shrimp and spinach cream)

## **ENTRANTES** **( starters )**

**Ensalada de brotes con pera asada, nuez, arándano deshidratado y crema de gorgonzola con balsámico Reserva 10 años. 18 €**

(Sprout salad with baked pear, walnut, dried cranberry and gorgonzola cheese with Reserve 10 years balsamic oil)

**Anchoas a la bilbaína con ensalada de rúcula, brotes y vinagreta de tomate. 20€**

( Anchovies on Bilbaina style with arugula salad and vinaigrette of tomatoes)

**Tartar de salmón curado en sal con mayonesa de aguacate y mango. 22€**

( Cured Salmon tartare in salt, avocado's mayonnaise and mango)

**Milhojas de foie y queso cremoso con puré de manzana. 18€**

(Millefeuille of foie gras with cream cheese and applesauce)

**Carpaccio de solomillo con escamas de parmesano y aceite alavesa. 23€**

(Sirloin carpaccio with parmesan shaving and olive oil from Rioja Alavesa)

**Pimientos con anchoas del cantábrico y Stilton. 19€**

(Roasted peppers with Cantabrian anchovies and Stilton)

**Menestra de verduras naturales. 15€**

( Natural vegetables stewed)

**Crujiente de alcachofas con langostinos plancha y jamón. 19€**

(Crispy artichokes with prawns and cured ham)

**Croquetas de la abuela. 14€**

(Homemade Croquettes "Grandmother's style)

**Lecherillas crujientes en blanco y negro con pimientos. 19€**

(Crispy lamb sweetbread with garlic mayonnaise)

**Pulpo asado con patata rota y ajos con Saté. 20€**

(Roasted octopus with smashed potatoes and Saté garlic)

**Risotto de chipirones en su tinta y langostinos. 20€**

(Squid risotto in its own Ink)

# **PESCADOS**

## **(Fish)**

**Lomo de Atún rojo " Balfego" sobre guiso de hongos y ali oli de plancton marino. 29€**

(Red tuna fillet " Balfego" over stewed mushrooms , marine Plankton's ali- oli )

**Chipirón plancha con camita de cebolla y aceite de ajo. 20€**

(Grilled squid on a onion's bed dressed with garlic oil)

**Bacalao confitado a la castellana . 22€**

(Confited cod in Castilian style)

**Corvina salavaje asada con ajos en refrito y alga Kombu. 26€**

(Roasted sea- bass with refried garlic and kombu seaweed)

**Mar y montaña de albóndigas y callos de bacalao con gamba roja. 24€**

("A sea and mountain" meatball with cod tripe and red prawns)

**Merluza al vapor en bambú con zanahoria, calabacín, aceite de cebollino y sal de limón. 25€**

(Bamboo Steamed hake with carrot, zucchini, chive oil and lemon salt)

## **CARNES** **(Meat)**

**Rabo de buey al vino tinto con puré de patata. 20€**  
(Oxtail braised in red wine with mashed potatoes)

**Chuletillas de cordero de leche con patatas fritas y pimientos del piquillo. 20€**  
(Baby Lamb chops with french fries and red peppers)

**Cordero lechal asado a la manera tradicional. 26€**  
(Roasted lamb traditional style)

**Medallón de manita de cerdo deshuesada con crema de foie, trufa y migas. 24€**  
(Pitted pork leg medallion with foie, truffle and breadcrumbs)

**Chuletón gallego al carbón con patatas y pimientos (50€/kg)**  
(Galician T- bone aged beef steak prepared at charcoal with potatoes and peppers  
(1 kg)

**Solomillo gallego a la brasa con foie fresco en salsa de café y milhojas de patata. 26€**  
(Galician sirloin with fresh foie grass, port sauce and potato strudel)

**Solomillo al barro con queso de cabra y salsa de Oporto. 28€**  
(Baked Sirloin made in clay with Goat cheese and Oporto's wine suace)

**Cochinillo confitado a baja temperatura con puré de manzana y patata. 24€**  
(Suckling pig confit low temperature with applesauce and potatoes)

**Lomo de ciervo marinado en vino-miel con risotto de setas. 25€**  
(Loin of venison marinated on wine - honey with Mushrooms risotto)

**Perdiz guisada con cus - cus de coliflor y pisto con cacao. 25€**  
(Stew Red quail accompagned with cauliflower kus - kus , stew mixed vegetables and cacao)

## **POSTRES** **( Desserts)**

**Coulant de chocolate con helado de Baileys. 10€**

(Chocolate Coulant with Bailey´s ice cream)

**Souffle de merengue frutas y helado 11€**

(Fruit Soufflé meringue and Ice cream)

**Tarta japonesa de requesón y membrillo con crema de nuez.**

**9€**

(Japanese Fresh cheese Pie and homemade quince with nuts)

**Dados de leche frita crujientes y helado de Yema Tostada. 8€**

(Crunchy Fried sweet milk cream squares and sweet toasted yolk ice cream)

**Sorbete de mandarina y cava. 8€**

(Fresh mandarin Sherbet with Cava wine)

**Arroz con leche tradicional. 8€**

(Traditional rice pudding)

**Milhoja de manzana asada y crema de mantequilla. 9€**

(Baked green apple strudle and butter cream)

**Torrija brioche caramelizada con helado de leche merengada.**

**9€**

(Caramelized french brioche toast with meringue milk ice cream)

**Tabla de quesos (4 variedades). 11€**

(Assortment of cheeses ( 4 different kinds))

**IVA incluido**

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA  
DE ALERGENOS, PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL.

You can ask for any information relating with allergens tour staff