

# Carta picoteo

Jamón Ibérico. 20€	Cured Iberian ham. 20
Cabeza de Jabalí. 10€	Head wild boar. 10€
Milhojas de foie y queso cremoso con puré de manzana. 16€	Millefeuille of foie gras with cream cheese and applesauce € 16
Carpaccio de solomillo de buey. 20€	Carpaccio of beef sirloin. € 20
Carpacchio de gamba. 21€	Carpacchio of prawns. 21€
Ensalada de queso de cabra con jamón y nueces. 13 €	Salad with melted goat cheese with ham and nuts. 13 €
Croquetas de la abuela. 12 €	Croquettes "Grandmother's style". 12 €
Rabas. 7€	Fried calamari 7 €
Pimientos de Tormantos con anchoas del cantábrico y aceite de ajo y perejil.16€	Roast Peppers with Cantabrian anchovies, garlic oil and parsley. 16 €
Lecherillas de cordero. 16 €.	Lamb sweetbreads. 16 €
Esparragos. 12€	Asparagus. 12€
Patatas bravas. 7€	Brave potatoes. 7€
Patatas a la riojana. 10€	Stewed potatoes Rioja style (with chorizo). 10 €
Entrecot a la plancha con patatas fritas y pimientos. 16€	Grill entrecote with fried potatoes and peppers. 16 €
Hamburguesa Parajes. 10 €	Hamburger "Parajes". 10 €
Pizza con jamón, mozzarella y beicon. 10€	Pizza with ham, mozzarella and bacon. 10€
Pizza cuatro quesos. 10€	Pizza four cheese. 10€
Huevos estrellados con patata paja y picadillo. 10,50 €	Fried eggs with shoestring potatoes and chorizo bits. 10,50 €
Huevos estrellados con patatas paja y jamón. 10,50€	Fried eggs with shoestring potatoes and ham. 10,50 €
Chipirón plancha con camita de cebolla y aceite de ajo. 18€	Grilled Squid on bed of poached onions. 18 €
Chuletillas de cordero con guarnición. 18€	Baby lamb chops with garnishments. 18€
Saquitos de pasta fresca rellenos de pera con salsa cremosa de queso y cebolla dorada.16€	Raviolis filled of pear with creamy cheese and golden onions . 16€
Salmón maridado con eneldo, royal de citronela, plancton y algas nori en tempura. 16€	Marinated salmon with dill lemongrass Royal, plakton and seaweed nori in tempura. 16€
Tempura de hígado fresco con brotes y mango. 19€	Tempura of fresh foie gras with baby Green and mango or figs. 19€
Coulant de chocolate con helado de Baileys. 9€	Chocolate coulant with Bailey's ice cream. 9€
Tarta marrón glasé y chocolate. 8€	Cake of chocolate brown. € 8
Yogurt cremoso con frutas y sorbete de mango. 8€	Creamy yogurt with fruits and mango sherbet. 8€
Fondant de café y pera. 8€	Fondant coffee and candied pear. € 8
Sorbete de frambuesa y vino. 6€	Wine and Raspberry sherbert. 6€
Arroz con leche tradicional. 7€	Traditional rice pudding. 7€
Timbal de queso Idiazábal con orejones y miel. 9€	Idiazabal cheese timbale with dried apricots and honey. 9€
Torrija brioche caramelizada con helado de leche merengada. 8€	Caramelized brioche French toast with meringue milk ice cream. 8€
Tabla de quesos variados. 10€	Assortment cheese board. 10€

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

YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION RELATING TO ALLERGENS TO OUR STAFF.

**PLUS 10 % TAX**