

RESTAURANTE



BAR

ALÉRGENOS

Bautizos, comuniones, grupos, salón privado para grupos de 30 personas mínimo, menús especiales, tartas por encargo.



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Frutos
de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo

SO₂

Dióxido de
azufre y sulfitos



















































Altramuzes








































Moluscos






















































TAPAS

Calamares a la romana	      SO ₂	5,00
Gambas a la gabardina	      SO ₂	6,50
Rabas	      SO ₂	6,20
Fritos variados	      SO ₂	7,00
Croquetas de bacalao (5 u)	      SO ₂	5,00
Croquetas de jamón (5 u)	   SO ₂	5,00
Fingers de pollo con salsa barbacoa	   SO ₂	6,50
Alitas de pollo marinadas	SO ₂	6,50
Pimientos rellenos de carne (4 u)	   SO ₂	5,50
Pimientos rellenos de bacalao (4 u)	      SO ₂	5,50
Pimientos rellenos de hongos (4 u)	   SO ₂	6,50
Ración de patatas fritas	SO ₂	2,50
Ración de hongos naturales	ALLERGEN FREE ✓	8,00

PLATOS COMBINADOS

Nº1	Filete, pimientos, croqueta, ensalada y patatas	   SO ₂	9,00
Nº2	Entrecot con salsa Roquefort o pimienta, croqueta, ensalada y patatas	   SO ₂	10,50
Nº3	Lomo, pimientos, croqueta, ensalada y patatas	   SO ₂	8,00
Nº4	Chuletillas de cordero, pimientos, croqueta, ensalada y patatas	   SO ₂	11,50
Nº5	Pechuga de pavo, croqueta, pimientos o Roquefort y patatas	   SO ₂	9,00
Nº6	Muslo de pollo deshuesado con salsa Chimichurri, croqueta, ensalada y patatas	   SO ₂	7,00
Nº7	Alitas de pollo con salsa barbacoa, espaguetis boloñesa y patatas	   SO ₂	8,00
Nº8	Espaguetis boloñesa, jamón york y patatas	  SO ₂ 	7,90
Nº9	Mejillones a la marinera con patatas	     SO ₂	7,50
Nº10	Lomo de perca a la plancha, ensalada y panaderas	   SO ₂	8,50
Nº11	Salmón a la plancha con crema de verduras, ensalada y patatas	     SO ₂	9,80








ENTRANTES

Foie mi-cuit casero   	9,50
Ensalada verde 	5,00
Ensalada mixta   	6,00
Ensalada Lapitxuri (lechuga, tomate, alcachofa, maíz, espárrago, atún, aceitunas, cebolla, queso y jamón york)   	8,50
Ensalada de jamón de pato y piquillos  	8,80
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel   	8,80
Ensalada de mollejas de pato y espárragos  	9,00
Ensalada de salmón ahumado   	8,50
Ensalada de chipirones y gulas     	9,50
Espárragos con vinagreta de pimientos  	6,80
Melón con jamón (en temporada) 	7,20
Plato de jamón serrano  	8,00
Plato de jamón ibérico "Baxurde"  	9,50
Surtido ibérico (lomo ibérico, chorizo y jamón)  	9,50
Hojaldre relleno de espárragos    	7,50
Revuelto de hongos 	9,00
Sopa de pescado      	6,50
Vieiras rellenas de pescado y marisco      	6,80
Gambas a la plancha  	10,50

ARROCES

Paella especial (para 2 pers. / 30 minutos)    	26,00
Paella    	7,20

PASTA

Espaguetis carbonara    	7,50
Espaguetis boloñesa   	7,50

PESCADOS

Sopa de pescado 🌿 🍷 🐟 🥛 SO ₂ 🍤	6,50
Chipirones a la plancha 🐟 🍤 🍷 SO ₂	9,00
Rape a la plancha con panaderas 🐟 🍤 🍷 SO ₂	12,00
Rape con salsa americana 🐟 🍤 🍷 SO ₂ 🌿	12,50
Rape con salsa de hongos 🐟 🍤 🍷 SO ₂ 🌿	13,50
Rape con refrito de gulas 🐟 🍤 🍷 SO ₂ 🌿	14,00
Lenguado a la plancha con salsa menier 🐟 🍤 🍷 🥛 🌿 SO ₂	12,00
Bacalao al Pil-Pil 🌿 🐟 SO ₂	8,00
Bacalao con piperrada 🐟 SO ₂	8,00
Lomo de perca al horno con panaderas 🐟 🍤 🍷 SO ₂	8,00
Merluza a la plancha 🐟 SO ₂	8,50
Merluza con salsa americana 🐟 🍤 🍷 SO ₂ 🌿	9,00
Merluza con salsa de hongos 🐟 SO ₂ 🌿	9,80
Salmón a la plancha con crema de verduras 🌿 🐟 SO ₂	9,00

Zarzuela marinera (para 2 pers. / 20 minutos) 🌿 🍷 🐟 SO₂ 🍤 🥛 **35,00**













Rape, merluza, cigalas, langostinos, mejillones, chipirones a la plancha y salsa marinera.
Acompañado de arroz o patatas.

Parrillada de pescado (para 2 pers. / 20 minutos) 🍷 🐟 SO₂ 🍤 **35,00**






Rape, merluza, cigalas, langostinos, mejillones, chipirones a la plancha y salsa de ajo.
Acompañado de arroz o patatas.








CARNES

Filete, pimientos y patatas SO ₂	8,50
Costillar de ternera, pimientos y patatas SO ₂	8,00
Entrecot a la plancha, pimientos y patatas SO ₂	8,90
Solomillo a la plancha, pimientos y patatas SO ₂	14,50
Solomillo a la plancha con salsa Roquefort   SO ₂	15,50
Solomillo a la plancha con salsa de pimienta  SO ₂	15,50
Solomillo con hongos ALLERGEN FREE 	16,50
Chuleta de vaca (peso medio 700g / 1 pers.) pimientos y patatas SO ₂	26,00 €/ kg
Chuleta vieja (1 mes de secado) SO ₂	36,00 €/ kg
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas SO ₂	9,50
Cordero asado Lapitxuri con patatas al horno SO ₂	12,00
Pierna de cordero fileteada con alubias blancas SO ₂	9,80
Magret de pato, pimientos y patatas panaderas SO ₂	11,00
Confit de pato al horno, pimientos y patatas SO ₂	10,00
Manchones de pato, pimientos y patatas SO ₂	8,50
Solomillo ibérico al Roquefort o pimienta   SO ₂	8,50
Pechuga de pavo, pimientos y patatas SO ₂	8,00
Muslo de pollo deshuesado con chimichurri, pimientos y patatas SO ₂	8,00
Lomo, pimientos y patatas SO ₂	6,20
Salchichas con salsa barbacoa y patatas SO ₂ 	7,50
Codillo de cerdo deshuesado a la pimienta y patatas   SO ₂	8,50
Paloma en salsa (en temporada)  	12,00
Ración de hongos naturales ALLERGEN FREE 	8,00


















































Suplementos de salsa 1,50

Salsa barbacoa SO ₂ 
Salsa Roquefort  SO ₂ 
Salsa pimienta  SO ₂ 










Suplementos de guarnición

ARROZ ALLERGEN FREE 	1,50
Alubias SO ₂	2,00
Fritas SO ₂	2,50
Hongos ALLERGEN FREE 	4,00
Verduras en tempura    SO ₂	2,50

POSTRES

Pastel vasco a la crema     SO ₂	3,50
Crema de yogurt casera con frutas del bosque   SO ₂	3,50
Mousse de chocolate  SO ₂ 	3,50
Fondant de chocolate con helado de avellana    SO ₂ 	4,00
Flan con caramelo  SO ₂ 	3,00
Crepe de chocolate Nutella    SO ₂ 	3,00
Crema catalana    SO ₂	3,00
Profiteroles    SO ₂	4,00
Cuajada  SO ₂	3,50
Peras « Bella Helena » (helado de vainilla, peras y chocolate caliente con nata)	
  SO ₂	4,00
Arroz con leche 	3,50
Macedonia de frutas  SO ₂	3,80
Pêche Melba (helado de vainilla con melocotón y nata)   SO ₂	4,00
Coronel (helado de limón con vodka)  SO ₂ 	3,50
Sorbete de limón al cava  SO ₂ 	3,50
Queso de oveja   SO ₂	4,00
Fresas con nata (en temporada)  SO ₂	4,00
Copa grande de helado (pida la carta de helados)    SO ₂ 	4,50
2 bolas de helado con nata    SO ₂ 	3,00
1 bola de helado con nata    SO ₂ 	2,00

CAFÉS ESPECIALES

Irlandés Café, whisky, nata  SO ₂	4,00
Escocés Café, whisky, helado de vainilla  SO ₂ 	4,00
Jamaicano Café, licor de café, nata  SO ₂	4,00
Salvatore Café, licor de avellana, crema de vainilla, canela  SO ₂ 	4,00
Capuccino Café, nata  SO ₂	2,00
Blanco y Negro Café, helado de vainilla  SO ₂ 	3,00
Carajillo Café, licor flambeado SO ₂	3,00

MENÚ

10,00

Plato especial del día

Sopa de pescado     SO₂ 

Plato de charcutería   SO₂

Jamón, chorizo, pate, salchichón

Ensalada mixta  SO₂ 

Lechuga, tomate, cebolla, espárrago, maíz, atún, aceitunas, alcachofa

Croquetas de bacalao       SO₂

Pimientos rellenos de carne     SO₂

Plato especial del día

Perca a la plancha con panaderas    SO₂

Paella    SO₂ 

Lomo, pimientos y patatas SO₂

Espaguetis boloñesa   

Muslo de pollo deshuesado con chimichurri,

pimientos y patatas SO₂

Salchichas con salsa barbacoa SO₂ 

Pastel vasco      SO₂

Arroz con leche  

Flan    SO₂

Macedonia de frutas   SO₂

1 bola de helado con nata     SO₂ 

Mousse de chocolate    SO₂













































Crema de yogurt casera con frutas del bosque .    SO₂

















1/4 de vino SO₂ , pan   SO₂ y agua incluidos






























***DE LUNES A VIERNES. EXCEPTO FESTIVOS Y PERIODOS
VACACIONALES ESCOLARES**

MENÚ

14,00

Espárragos con vinagreta	  
Sopa de pescado	     SO ₂ 
Vieiras gratinadas	      SO ₂
Calamares a la romana	       SO ₂
Croquetas de jamón	    SO ₂
Pimientos rellenos de bacalao	       SO ₂
Hojaldre relleno de espárragos	    SO ₂
Jamón serrano	SO ₂
Ensalada Lapitxuri	 SO ₂  
Lechuga, tomate, alcachofa, maíz, espárrago, atún, aceitunas, cebolla, queso y jamón york	
Ensalada de queso de cabra	   SO ₂
Ensalada de jamón de pato y piquillos.....	 SO ₂

Paella	  SO ₂ 
Filete, pimientos y patatas	SO ₂
Costillar de ternera, pimientos y patatas	SO ₂
Codillo deshuesado a la pimienta	SO ₂   
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas	SO ₂
Espaguetis carbonara	  SO ₂ 
Bacalao con piperrada	 SO ₂
Manchones de pato al horno	SO ₂
Chipirones a la plancha	SO ₂   
Merluza al horno con panaderas.....	 SO ₂
Solomillo ibérico al Roquefort	  SO ₂



















Arroz con leche	 
Mousse de chocolate	  SO ₂
Peras «Bella Helena»	  SO ₂
Pastel vasco	    SO ₂
Crema catalana	   SO ₂
Crema de yogurt casera con frutas del bosque	  SO ₂
Flan	   SO ₂
Profiteroles.....	   SO ₂
Macedonia de frutas	 SO ₂
Queso de oveja	  SO ₂
Cuajada	 SO ₂
2 Bolas de helado con nata	   SO ₂ 

1/4 de vino SO₂ , pan   SO₂ y agua incluidos

MENÚ

18,50





Fritos variados	      SO ₂
Foie mi-cuit casero	   SO ₂
Espárragos con vinagreta	 SO ₂
Vieiras rellenas de pescado y marisco	     SO ₂
Ensalada de chipirones y gulas	    SO ₂
Ensalada de queso de cabra y vinagreta de miel	  SO ₂
Ensalada de jamón de pato y piquillos	 SO ₂
Ensalada de salmón ahumado	  SO ₂
Mejillones a la marinera	   SO ₂  
Pimientos rellenos de hongos	   SO ₂
Plato de jamón ibérico “Baxurde”	SO ₂ 
Gambas a la plancha	 SO ₂













Entrecot a la plancha, pimientos y patatas	SO ₂
Entrecot al Roquefort o pimienta	  SO ₂
Confit de pato, pimientos y patatas	SO ₂
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas	SO ₂
Pierna de cordero fileteada con alubias blancas	SO ₂
Solomillo ibérico a la pimienta	  SO ₂
Bacalao al “Pil-Pil”	  SO ₂
Salmón a la crema de verduras	  SO ₂ 
Chipirones a la plancha	SO ₂   
Merluza con salsa americana	    SO ₂
Merluza con salsa de hongos	 SO ₂ 

Postre a elegir (pida la carta)

1/2 botella de vino SO₂ , **pan**   SO₂ **y agua incluidos**

MENÚ INFANTIL 8,00

Pechuga de pavo con patatas	SO ₂
Jamón york con patatas	SO ₂
Hamburguesa con patatas.....	SO ₂
Espaguetis boloñesa	  SO ₂ 
Alitas de pollo con patatas.....	SO ₂
Salchichas con patatas.....	 SO ₂

Crepe de chocolate Nutella.....	   SO ₂ 
Mousse de chocolate.....	 SO ₂ 
1 Bola de helado con nata	   SO ₂ 
Crema de yogurt casera con frutas del bosque	  SO ₂

Una bebida SO₂ y pan   SO₂ incluidos