

RESTAURANTE



BAR

ALÉRGENOS

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

 Gluten	 Crustáceos	 Huevo	 Pescado	 Cacahuets	 Soja	 Leche
 Frutos de cáscara	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	SO₂ Dióxido de azufre y sulfitos	 Altramuces	 Moluscos

APERITIVOS

Americano SO ₂	3,50
Vermouth rojo, Campari, ginebra	
Gin Fizz SO ₂	3,50
Zum de limón natural, ginebra	
Bloody Mary SO ₂	3,00
Zum de tomate, vodka, limón	

CÓCTELES CON ALCOHOL

Otxondo SO ₂	4,00
Ron, zum de piña, zum de limón, tropic bleu	
Pink SO ₂	4,00
Ginebra, zum de pomelo, zum de piña, sirope de granadina	
Soleil Levant SO ₂	4,00
Soho, zum de naranja, melocotón, piña, sirope de granadina	
Piña Colada SO ₂ 	4,00
Ron blanco, batido coco, zum de piña, nata	
Caribe SO ₂	4,00
Ron, zum de piña, zum de limón	
Mojito SO ₂	3,50
Ron, menta, angostura	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

San Francisco SO ₂	3,80
Zum de melocotón, zum de piña, sirope de granadina	
Tropical SO ₂	3,80
Zum de piña, sirope de kiwi	
Bora-Bora SO ₂	3,80
Zum de piña, gaseosa, sirope de granadina	

BEBIDAS

Sangría SO ₂	1,80
Kir, Martini, Ricard, Oporto, Moscatel	
SO ₂	2,00
Coca-Cola, Fanta, Scheweppes,	
zum de frutas SO ₂	1,80
Agua mineral 0,50 cl <small>ALLERGEN FREE</small> ✓	1,10
Agua mineral 1 l <small>ALLERGEN FREE</small> ✓	2,00
Agua mineral con gas 1 l <small>ALLERGEN FREE</small> ✓	3,00
Jarra de sangría SO ₂	7,50
Vino	
Jarra de sangría SO ₂	10,00
Champán	

CERVEZAS SO₂

Belgas

Lefte Rubia.....	3,50
Lefte Negra	3,50
Lefte Vieille Cuvée	4,00
Chimay Roja	3,50
Grimberger Rubia.....	4,00
Grimberger Doble.....	4,00

Alemanas

Franciscaner Rubia.....	3,50
Franciscaner Roja.....	3,50

Holandesa

Heineken.....	2,50
---------------	-------------

Varias

Desperados	2,50
San Miguel	1,90
San Miguel sin alcohol.....	1,90

DIGESTIVOS SO₂ Copa Combinado

Malibu	2,50	3,50
Jägermeister	3,50	4,50
Manzana/Melocotón	2,50	3,50
Cointreau	4,00	5,00
Licor 43	3,50	4,50
Baileys	3,50	
Soberano	2,50	
Patxaran Etxeko	2,50	
Izarra	4,00	
Herbes	2,50	
Get 27	3,00	
Anís Cadenas	2,50	
Grand Marnier	5,00	
Armagnac	5,00	
Aguardiente	4,00	

RON SO₂ Copa Combinado

Ron	2,50	3,50
Bacardi	3,50	4,50
Cacique	4,00	5,00
Havana 3 años	3,50	4,50
Havana 5 años	4,50	5,50
Havana 7 años	6,00	7,00
Captain Morgan	4,00	5,00
Kraken	6,00	7,00
Don Papa	8,00	9,00
Diplomático	8,00	9,00

GINEBRA SO₂ Copa Combinado

Ginebra	2,50	3,50
Beefeater	4,00	5,00
Bombay Azul	4,00	5,00
Tanqueray	4,00	5,00
Bankes	3,50	4,50
Pink 47	4,50	5,50
Bulldog	4,50	5,50
Nordes	6,50	7,50
5 TH	6,50	7,50
Hendrick's	7,50	8,50

WHISKY SO₂ Copa Combinado

Whisky	3,00	3,50
Ballantines	3,50	4,50
J.B.	3,50	4,50
Four Roses	4,00	5,00
Jameson	4,00	5,00
Jack Daniel's	5,00	6,00
Chivas 12 años	6,00	7,00
Cardhu 12 años	6,50	7,50
Jura 12 años	8,00	9,00
Oban 14 años	8,00	9,00
Lagavulin 16 años	8,50	9,50

VODKA SO₂ Copa Combinado

Vodka	2,50	3,50
Eristoff	3,00	4,00
Absolut	4,00	5,00





























































TAPAS

Rabas	6,00
Calamares a la romana	5,00
Gambas a la gabardina	6,50
Fingers de pollo con salsa barbacoa	6,50
Piruletas de langostino con salsa rosa americana	6,50
Croquetas de bacalao (6 u)	5,00
Croquetas de jamón (6 u)	5,00
Croquetas de hongos (6 u)	5,00
Verduras en tempura con mayonesa de soja	5,00
Ración de hongos naturales ALLERGEN FREE	8,00
Ración de patatas fritas SO2	2,50

PLATOS COMBINADOS

Nº 1 Filete, pimientos, croqueta, ensalada y patatas	9,00
Nº 2 Entrecot a la pimienta o al Roquefort, ensalada y patatas SO2	10,50
Nº 3 Lomo, pimientos, croqueta, ensalada y patatas	8,00
Nº 4 Chuletillas de cordero, pimientos, croqueta, ensalada y patatas 	11,50
Nº 5 Pechuga de pavo al Roquefort, croqueta, ensalada y patatas	9,00
Nº 6 Muslo de pollo deshuesado, croqueta, ensalada y patatas	7,00
Nº 7 Espaguetis boloñesa, jamón york y patatas	7,90
Nº 8 Lomo de perca al horno, ensalada y patatas	8,50

ENTRANTES

Vieiras gratinadas rellenas de pescado y marisco      SO ₂	7,50
Ensalada verde ALLERGEN FREE ✓	6,00
Ensalada mixta  SO ₂	7,50
Ensalada de queso de cabra    SO ₂	9,20
Ensalada de chipirones y kokotxas    	9,50
Ensalada de gambas y aguacate     	11,50
Ensalada de piquillos y jamón de pato  SO ₂	9,50
Ensalada Landesa    SO ₂	12,00
Ensalada de mollejas y espárragos    SO ₂	12,00
Ensalada de salmón ahumado    SO ₂	9,50
Endivias con Roquefort y nueces  	6,00
Espárragos a la vinagreta ALLERGEN FREE ✓	6,80
Melón con jamón (en temporada) ALLERGEN FREE ✓	7,20
Plato de jamón serrano Duroc  SO ₂	8,50
Foie gras mi-cuit casero    SO ₂	9,50
Hojaldre relleno de marisco      SO ₂ 	7,50
Hojaldre relleno de hongos    SO ₂	8,50
Tortilla de hongos naturales 	9,00
Sopa de pescado      SO ₂	7,50
Gambas a la plancha  SO ₂	9,50
Cigalas a la plancha  SO ₂	7,80
Piquillos rellenos de bacalao       SO ₂	6,50
Piquillos rellenos de cordero y rebozados  	8,00

ARROCES

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

PASTA

Espaguetis boloñesa    SO ₂	7,50
Espaguetis con salsa de hongos    SO ₂	8,50

PESCADOS

Sopa de pescado 🐟 🍤 🌿 🌱 🥛 SO ₂	7,50
Chipirones a la plancha 🐟 🍤 🌿 SO ₂	9,00
Rape al horno con refrito 🐟 SO ₂	12,00
Rape en salsa americana 🐟 🍤 🌿 SO ₂	12,50
Rape con salsa de hongos 🐟 🥛 🌿 SO ₂	13,50
Bacalao con piperrada 🐟	8,00
Kokotxas de bacalao a la plancha 🐟	8,00
Lomo de perca al horno con panaderas 🐟 🍤 🌿 SO ₂	8,00
Merluza a la plancha 🐟	8,50
Merluza con salsa de hongos 🐟 🥛 🌿 SO ₂	9,50
Merluza rellena de changurro 🐟 🍤 🌿 🥛 SO ₂	11,00
Lenguado a la menier 🐟 🥛 SO ₂	11,50
Changurro relleno al horno 🐟 🍤 🌿 🥛 SO ₂	12,50
Gambas a la plancha 🌿 SO ₂	9,50
Cigalas a la plancha 🌿 SO ₂	7,80
1/2 Bogavante a la plancha 🌿 SO ₂	12,00

Zarzuela de pescados y mariscos (para 2 pers. / 20 minutos)

🐟 🍤 🌿 🌱 🥛 SO₂ **38,00**

Cigalas, gambas, rape, merluza, mejillones y chipirones en salsa americana con panaderas.
















Parrillada de pescados y mariscos (para 2 pers. / 20 minutos)

🐟 🍤 🌿 🌱 🥛 SO₂ 🍷 **38,00**






Cigalas, gambas, rape, merluza, mejillones y chipirones a la plancha, con vinagreta y mayonesa de mostaza.



CARNES

Entrecot SO ₂	8,90
Solomillo a la plancha, pimientos y patatas SO ₂	14,50
Solomillo con salsa Roquefort o pimienta SO ₂  	15,50
Solomillo con hongos ALLERGEN FREE ✓	16,50
Solomillo con foie SO ₂	18,00
Chuleta de vaca (peso medio 550g) SO ₂	26,00/kg
Chuleta vieja (1 mes de secado) SO ₂	36,00/kg
Callos a la madrileña, arroz o patatas  SO ₂	8,00
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas SO ₂	9,00
Cordero asado a baja temperatura y patatas panaderas SO ₂ 	12,00
Pierna de cordero fileteada con alubias blancas o patatas panaderas SO ₂	9,80
Magret de pato con compota de manzana SO ₂ 	11,00
Confit de pato, piquillos y patatas panaderas SO ₂	10,50
Carrilleras de buey al vino tinto SO ₂  	10,00
Prensado de cochinito con puré de patata trufado SO ₂  	13,50
Codillo deshuesado a la mostaza y miel   SO ₂	8,00
Solomillo ibérico al Roquefort o pimienta   SO ₂	8,50
Paloma en salsa (en temporada)   SO ₂	12,50
Ración de hongos frescos ALLERGEN FREE ✓	8,00



























































Suplemento de salsa 1,50

Roquefort  SO ₂
Mostaza y miel  
Pimienta   SO ₂










Suplemento de guarnición

Arroz ALLERGEN FREE ✓	1,50
Alubias blancas SO ₂	2,00
Verduras en tempura    	2,50
Hongos ALLERGEN FREE ✓	4,00

POSTRES






















Pastel vasco a la crema     SO ₂	3,50
Torrija caramelizada de brioche    SO ₂	3,50
Tarta al whisky     SO ₂	4,50
Biscuit glace con higos    SO ₂ 	3,00
Crema de yogurt casera con frutas del bosque   SO ₂	3,50
Mousse de chocolate con helado de turrón     	4,50
Fondant de chocolate con helado de avellana     SO ₂	4,50
Flan con nata y helado de vainilla    SO ₂	3,00
Crepe de chocolate Nutella    SO ₂ 	3,00
Crema catalana   SO ₂	3,00
Profiteroles de crema con chocolate caliente    SO ₂	4,00
Cuajada con miel  SO ₂	3,50
Peras «Bella Helena» (helado de vainilla, peras y chocolate caliente con nata)	
  SO ₂	4,00
Arroz con leche y canela 	3,50
Tiramisú veneciano con helado de café    SO ₂	4,00
Pêche Melba (helado de vainilla con melocotón y nata)   SO ₂	4,00
Colonel (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












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 vainilla  SO ₂ 	3,00
Carajillo Café, licor flambeado SO ₂	3,00

MENÚ

12,00

Espárragos a la vinagreta	ALLERGEN FREE ✓
Sopa de pescado.....	     SO ₂
Plato de charcutería (Jamón, chorizo, salchichón y paté)	 SO ₂
Ensalada mixta	 SO ₂
Croquetas de bacalao o jamón	      SO ₂
Endivias con Roquefort y nueces	 
Pimientos rellenos de bacalao	      SO ₂

Perca al horno con panaderas	   SO ₂
Paella.....	   SO ₂
Lomo, pimientos y patatas	SO ₂
Espaguetis boloñesa	   SO ₂
Pechuga de pavo, pimientos o Roquefort y patatas.....	SO ₂  
Filete, pimientos y patatas	SO ₂
Muslo de pollo deshuesado con salsa chimichurri	SO ₂






































Arroz con leche	
Flan	 
Profiteroles.....	   SO ₂
Crema catalana	   SO ₂
Biscuit glace con higos.....	   SO ₂ 
1 bola de helado con nata	   SO ₂ 
Crema de yogurt casera con frutas del bosque .	  SO ₂
Tiramisú.....	   SO ₂














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







































***EXCEPTO DOMINGOS, FESTIVOS Y PERIODOS VACACIONALES**

MENÚ

14,00

Espárragos a la vinagreta	ALLERGEN FREE ✓
Sopa de pescado.....	     SO ₂
Vieiras gratinadas rellenas de marisco	     SO ₂
Calamares a la romana	      SO ₂
Pimientos rellenos de bacalao	      SO ₂
Hojaldre relleno de marisco	      SO ₂
Jamón serrano	 SO ₂
Ensalada Mixta	 SO ₂
Ensalada de jamón de pato y piquillos.....	 SO ₂
Ensalada de queso de cabra	   SO ₂
Croquetas de hongos	   SO ₂

Paella.....	   SO ₂
Callos a la madrileña	 SO ₂
Filete, pimientos y patatas	SO ₂
Costillar de ternera a la plancha.....	SO ₂
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas.....	SO ₂
Codillo deshuesado a la mostaza y miel.....	  SO ₂
Solomillo ibérico al Roquefort	  SO ₂
Manchones de pato, piquillos y patatas	SO ₂
Chipirones a la plancha	   SO ₂
Merluza a la plancha.....	
Bacalao con piperrada	

Arroz con leche	
Torrija caramelizada.....	   SO ₂
Mousse de chocolate.....	    
Pastel vasco.....	    SO ₂
Crema catalana	  SO ₂
Biscuit glace con higos.....	    SO ₂ 
Crema de yogurt casera con frutas del bosque ..	  SO ₂
Flan con nata y helado de vainilla.....	  SO ₂ 
Profiteroles.....	   SO ₂
Queso de oveja	  SO ₂
Cuajada con miel	 SO ₂
2 bolas de helado con nata	   SO ₂ 
Tiramisú.....	   SO ₂

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

MENÚ 19,50

Foie gras mi-cuit casero	SO ₂
Ensalada de queso de cabra	SO ₂
Ensalada de chipirones y kokotxas	
Ensalada de aguacate y gambas	
Gambones a la plancha	SO ₂
Hojaldre relleno de hongos	SO ₂
Sopa de pescado	SO ₂
Jamón serrano Duroc	SO ₂
Pimientos rellenos de cordero	
Tortilla de hongos	






Rape al horno con refrito	SO ₂
Merluza con salsa de hongos	SO ₂
Chipirones a la plancha	SO ₂
Changurro a la donostiarra	SO ₂
Kokotxas de bacalao a la plancha	
Pierna de cordero, alubias o panaderas	SO ₂
Entrecot	SO ₂
Carrilleras de buey al vino tinto	SO ₂
Chuletillas de cordero	SO ₂
Confit de pato al horno	SO ₂
Solomillo ibérico a la pimienta	SO ₂


















Mousse de chocolate y helado de turrón.....	
Fondant de chocolate con helado de avellana ..	SO ₂
Flan con helado de vainilla	SO ₂
Peras «Bella Helena»	SO ₂
Pastel vasco	SO ₂
Crema catalana	SO ₂
Biscuit glace con higos	SO ₂
Crema de yogurt casera con frutas del bosque ..	SO ₂
Profiteroles con chocolate caliente	SO ₂
Arroz con leche y canela	
Torrija caramelizada de brioche	SO ₂
Tiramisú con helado de café	SO ₂
Queso de oveja	SO ₂
Cuajada con miel	SO ₂
Tarta al whisky	SO ₂
2 bolas de helado con nata	SO ₂

*Si desea una copa de helados, pida la carta.

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

MENÚ INFANTIL 8,00

Pechuga de pavo con patatas	SO ₂
Jamón del país con patatas	SO ₂
Jamón york con patatas	SO ₂
Hamburguesa con patatas	SO ₂
Espaguetis boloñesa	  SO ₂ 
Fingers de pollo y patatas	  SO ₂
Alitas de pollo con patatas	SO ₂

Crepe de chocolate Nutella	   SO ₂ 
1 bola de helado con nata	   SO ₂ 
Pastel vasco	    SO ₂
Flan	   SO ₂
Crema de yogurt casera con frutas del bosque	  SO ₂

Una bebida y pan   SO₂ incluidos

VINO TINTO SO₂

Jarra de vino ¼ l.	1,25
Jarra de vino ½ l.	2,50
Vino de la casa 75 cl.	5,00

Navarra

Irache 37,5 cl.	4,10
Irache	6,00
Irache Crianza	9,30
Señorío de Sarria	11,00
Homenaje	7,00
Marqués Valdecate Reserva	8,80
Campanas Crianza	6,00
Iroulegui	13,90

Rioja

Faustino VII 37,5 cl.	6,50
Marqués de Cáceres 37,5 cl.	10,50
Faustino I.....	24,00
Faustino V.....	18,00
Faustino VII.....	12,00
Marqués de Riscal	23,00
Marqués de Cáceres.....	16,50
Campo Viejo Tempranillo.....	9,00
Paternina Blue.....	10,50
El Coto Crianza	12,00

Ribera del Duero

Pago de Carraovejas	32,00
Pagos de Quintana (Roble).....	15,00
Tomas Postigo	30,00

Si lo desea puede llevarse su botella
no acabada. Pida su bolsa.

VINO ROSADO SO₂

Jarra de vino ¼ l.	1,25
Jarra de vino ½ l.	2,50
Vino de la casa 75 cl.	5,00

Navarra

Irache 37,5 cl.	4,10
Irache	6,00
Homenaje.....	8,50
Castillo de Olite	6,00
Gran Feudo Chivite.....	9,00
Iroulegui	13,90

Rioja

Marqués de Cáceres 75 cl.	12,00
Campo Viejo	9,00

Portugal

Mateus Rosé (espumoso)	9,00
------------------------------	-------------

Italia

Lambrusco (espumoso)	8,00
----------------------------	-------------

VINO BLANCO SO₂

Jarra de vino ¼ l.	1,25
Jarra de vino ½ l.	2,50
Vino de la casa 75 cl.	5,00
Irache	6,00
Pescador (espumoso)	9,00
Paternina Verdejo (Rueda).....	9,00
Villanueva (Albariño)	16,00
Marqués de Cáceres.....	12,00
Txakoli Primo	9,00
Sidra Zapiain	4,00

Cava Anna de Codorniu Brut.....	19,00
Cava Codorniu Brut	14,00
Champán G.H. Mumm	32,00