

R E S T A U R A N T E



B A R

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

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si sufre alguna alergia o intolerancia alimentaria y desea más información al respecto.

APERITIVOS

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

CÓCTELES CON ALCOHOL

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

CÓCTELES SIN ALCOHOL

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

BEBIDAS

Sangría	1,80
Kir, Martini, Ricard, Oporto, Moscatel.....	2,00
Coca-Cola, Fanta, Scheweppes, zum de frutas	1,80
Agua mineral 0,50 cl	1,10
Agua mineral 1 l	2,00
Agua mineral con gas 1 l.....	3,00

Jarra de sangría	7,50
Vino	
Jarra de sangría	10,00
Champán	

CERVEZAS

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

ARROCES

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

PASTA

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

PESCADOS

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

Zarzuela de pescados y mariscos (para 2 pers. / 20 minutos) **38,00**

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

Parrillada de pescados y mariscos (para 2 pers. / 20 minutos) **38,00**

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



CARNES

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

Suplemento de salsa **1,50**

Roquefort
Mostaza y miel
Pimienta

Suplemento de guarnición

Arroz	1,50
Alubias blancas	2,00
Verduras en tempura	2,50
Hongos	4,00

POSTRES

Pastel vasco a la crema	3,50
Torrija caramelizada de brioche	3,50
Tarta al whisky	4,50
Biscuit glace con higos	3,00
Crema de yogurt casera con frutas del bosque	3,50
Mousse de chocolate con helado de turrón	4,50
Fondant de chocolate con helado de avellana	4,50
Flan con nata y helado de vainilla	3,00
Crepe de chocolate Nutella	3,00
Crema catalana	3,00
Profiteroles de crema con chocolate caliente.....	4,00
Cuajada con miel	3,50
Peras «Bella Helena» (helado de vainilla, peras y chocolate caliente con nata)	4,00
Arroz con leche y canela	3,50
Tiramisú veneciano con helado de café	4,00
Pêche Melba (helado de vainilla con melocotón y nata)	4,00
Colonel (helado de limón con vodka).....	3,50
Sorbete de limón al cava	3,50
Queso de oveja	4,00
Fresas con nata (en temporada)	4,00
Copa grande de helado (pida la carta de helados)	4,50

CAFÉS ESPECIALES

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

MENÚ

12,00

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

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

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

1/4 de vino, pan y agua incluidos

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

MENÚ

14,00

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

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

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

1/4 de vino, pan y agua incluidos

MENÚ

19,50

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

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

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

*Si desea un helado grande, pida la carta de helados.

1/2 botella de vino, pan y agua incluidos

MENÚ INFANTIL 8,00

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

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

Una bebida y pan incluidos

VINO TINTO

Jarra de vino 1/4 l.	1,25
Jarra de vino 1/2 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

Jarra de vino 1/4 l.	1,25
Jarra de vino 1/2 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

Jarra de vino 1/4 l.	1,25
Jarra de vino 1/2 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