

Cena

Miercoles 29 de julio de 2026



Aperitivo

Vermut Zecchini Preparado 4€

Negroni de la Casa 10€

Kilima Ancestral, Hondarrabi Zuri 7€ Copa

Txuria, Viura, Aseguinolaza y Leunda 5,5€ Copa

De la Barra

Aceitunas Marinadas 4€ - Boquerones 14€

De Olasagasti: Antxoas 15€ - Ventresca de Atún 16€

Embutidos Euskal Txerri de Urdapilleta: Chorizo 8€ - Lomo de Cerdo 18€

De la Cocina

Rillet de Pato, Arándanos en Vinagre 20€

Pate de Campaña Casero 14€

Vainas Parrilla, Caponata, Queso Azul, Arándano en Vinagre 18€

Tomate, Pimiento Frito, Ajo Blanco, Aceituna, Croutons 18€

Pepino Marinado, Melon, Melocotón Parrilla, Remolacha, Pistacho 18€

Tagliatelle, Ragú de Conejo 24€

Ala de Raya a la Meuniere 42€

Cerdo Euskaltxerri, Cebolla Guisada 36€

Pikaña, Piparras Fritas, Aliño Jalapeño 38/40€

Postres

Crème Caramel, Arándanos 8€ - *Cantocuertas, Moscatel* 9€ Copa

Bizcocho de Txoco- Cerveza 9€ – *Maestro Sierra Cream* 4€ Copa

Surtido de Quesos de Elkano 18€ - *Great Duke Palo Cortado* 5€ Copa

Recomendamos todos nuestros platos para compartir. No podemos asegurar que todos los platos saldrán a la vez para mesas de más de 4 comensales. Puede haber cambios en la carta porque trabajamos con pequeñas cantidades para asegurar la mejor calidad de producto.

IVA incluido. Avísanos si tienes alguna alergia o intolerancias.