

CARTA

ENTRANTES

<i>Matrimonio de anchoa y boquerón, tomate rallado y olivada negra</i>	15,50
<i>Coca de crema de berenjena y queso feta con boquerón</i>	5,00
<i>Puerros cocidos con vinagreta casera</i>	7,00
<i>Mejillones frescos especiados en escabeche</i>	9,00
<i>Croqueta de cocido</i>	2,50
<i>Coca de carpaccio de solomillo de cerdo duroc con vinagreta de mango</i>	19,90
<i>Ensalada de escalibada con romesco, anchoas y olivada negra</i>	14,00
<i>Ensalada de tomate rosa en su jugo, burrata, anguila ahumada y huevas de trucha imperial con aceite de albahaca</i>	16,50
<i>Alcachofas con láminas de magret de pato, queso feta y piñones</i>	16,00
<i>Yana Ceviche de trucha imperial</i>	14,80
<i>Foie mi cuít casero con manzana asada y tostaditas</i>	13,50
<i>Sopa estilo donostiarra de pescados de roca</i>	13,00

PLATOS PRINCIPALES

<i>Bacalao a la vizcaína</i>	19,00
<i>Carrillera de atún de Balfegó al vino tinto con crema de apionabo (250g)</i>	23,50
<i>Perdiz a la cazadora</i>	21,00
<i>Cochinillo confitado, deshuesado y crujiente con salsa ácida</i>	22,50
<i>Cordero del valle deshuesado con salsa de su jugo</i>	24,00
<i>Pilpo con mojo y chistorra</i>	19,00
<i>Chuletón de vaca madurado Dark Red (1kg aprox)</i>	55,00