

Cada uno de nuestros platos sigue un cuidado proceso de creación, apostando por las mejores materias primas de temporada, y un especial modo de elaboración y presentación. Perseguimos la excelencia en nuestro servicio apoyándonos en un equipo experimentado que trabaja cada día para ofrecerte lo mejor.

Para compartir o individual

Jamón de bellota 100% ibérico, 5 jotas. Cortado a mano 32€

Caracoles al estilo Gayarre 20€

Setas de temporada 22€

Pimientos rojos asados a la llama 19€

Alcachofa rellena con salsa de mostaza 16€

Tallos de borrajas con arroz bomba y almejas 18€

Callos guisados de manera tradicional 22€

Platos principales

Merluza 22€

Lechazo asado 24€

Rodaballo 24€

Solomillo de ternera 24€

Calamar 22€

Costilla de cerdo ibérico 22€

¿Un Dulce para terminar?

Yema caramelizada 7€

Dracula. Helado de Fresa, CocaCola y vainilla 7€

Cre moso de chocolate 7€

Nuestra tarta de queso 7€