



MENÚ DIARIO

Horario

19:30-21:00H

Primeros

- *Ensalada de tomate con piparras, cebolla roja, aceitunas negras y albahaca.
- *Crema o sopa del día
- *Espárragos con mayonesa y huevas de salmón.
- *Risotto de piñones de trigo y gambas.
- *Gambas crujientes.
- *Croquetas de jamón.

Segundos

- *Bacalao a la vizcaína.
- *Rigatoni a la napolitana.
- *Entrecot a la parrilla con nuestras patatas fritas.
- *Pollo al curry.
- *Tataki de atún.

Postres

- *Helado del día.
- *Tarta de chocolate.
- *Tarta banoffe.
- *Tarta de limón.
- *Fruta de temporada.

29€

Bebidas y pan no incluidos
I.V.A incluido

Consúltenos si padece algún tipo de alergia alimenticia.

Los Menús se sirven a mesa completa, todos los comensales (salvo los niños)
tomarán el mismo tipo de menú exceptuando grupos grandes.



MENÚ

TIMETABLE

19:30-21:00H

Starter

- *Tomato salad with picked basqued peppers, red onion, black olives and basil.
- *Cream or soup of the day.
- *Asparagus with mayonnaise and salmon roe.
- *Prawn, mushroom and pine nut risotto.
- *Crispy prawns with pink sauce.

Main course

- *Basque-style codfish.
- *Neapolitan rigatoni.
- *Entrecote with homemade french fries.
- *Chicken curry.
- *Tuna Tataki.

Desserts.

- *Banoffee cake.
- *Lemon pie.
- *Chocolate cake.
- *Fruit of the season.
- *Ice cream of the day (just one flavor)

29€

Drinks and bread not included
V.A.T included

Consult us if you have any type of food allergy

Menus are served a full table (except children), all diners will take the same type of menu.

The menus are no possible for large groups.



Menú degustación

5 Platos
65€

En agosto solo bajo reserva.

Ofrecemos menús degustación que cambian según la temporada.

Nuestro objetivo es ofrecer una experiencia única, creando una perfecta armonía entre los productos de temporada y técnica en la cocina en su máxima expresión.

Estos precios incluyen IVA.

Todos nuestros menús se pueden adaptar a todo tipo de alergias e intolerancias, indicándolo a la hora de hacer su reserva

Los menús se sirven a mesa completa, todos los comensales (salvo los niños) tomarán el mismo tipo de menú exceptuando grupos grandes.



Tasting Menu

5 Dishes

65€

In August, only by prior reservation.

We offer tasting menus that change according to the season.

Our goal is to offer a unique experience, creating a perfect harmony between seasonal products and technique in the kitchen at its maximum expression.

VAT included.

All our menus can be adapted to all types of allergies and intolerances, indicating it when you make your reservation.

Menus are served at a full table (except children), all diners will take the same type of menu.

The Menus are not possible for large groups.



ENTRANTES / STARTERS

*Aguacate con gambas / Avocado & prawns.	19,00€
*Ensalada de jamón de pato con queso de cabra y puré de orejones / Magret of duck salad with goat cheese & apricot pure.	17,00€
*Esparragos al foie gras / Asparagus with foie gras.	19,00€
*Croquetas de jamón / Ham croquettes.	16,00€
*Gambas crujientes / Crunchy grilled prawns	17,00€
*Pulpo a la gallega / Octopus “gallega style”	29,00€
*Sopa del día / Soup of the day.	9,50€
*Gambas al ajillo / Prawns “pil pil”	17,00€
*Peregrinas con salsa de azafrán y curry / Scallops in saffron and curry sauce	Unidad. 6,00€
*Ensalada de tomate con piparras, cebolla roja , aceitunas negras y albahaca (extra de ventresca de atún 9 €)	16,00€
Tomato salad with picked basqued peppers, red onion, black olives and basil (Extra premium tuna belly 9 €)	

Pan y servicio de mesa.
Bread and table service.
3 € P.P.

I.V.A. INCLUIDO / V.A.T. INCLUDED



PESCADOS / FISH

*Merluza a la romana. / Fried hake.	25,50€
*Tataki de atún / Tuna tataki.	28,00€
*Calamar nacional a la plancha o fritos / Grilled or fried squid.	26,00€
*Bacalao a la Vizcaina / Basque-Style codfish.	23,50€

CARNES / MEAT

*Suprema de pollo a la crema o a la parrilla / Chicken supreme in cream sauce.	19,00€
*Entrecot nacional a la parrilla / Grilled entrecot.	30,00€
*Solomillo nacional a la parrilla / Grilled fillet steak.	34,00€
*Solomillo al foie / Fillet steak with foie gras.	35,00€
*Paletilla de cordero / Shoulder of lamb.	38,00€

Pequeños extras / Extra side

Patatas fritas. / Home made fried chips.
Ensalada Mixta. / Mixed salad.
Verduras al vapor. / Steamed vegetables.

6,00€



POSTRES / DESSERTS

*Tocinillo de cielo / Pudding made with egg yolks and sirup.	9,00€
*Tarta de la casa / Homemade cake.	9,00€
*Lemon pie.	9,00€
*Helados / Ice cream.	9,00€

Si padece cualquier tipo de alergias alimentarias, le rogamos se lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.

If you have any food allergies. Please ask for help from any member of our staff.

I.V.A. INCLUIDO / V.A.T. INCLUDED

Blancos /Whites

Terranova (D.O. Rueda. Verdejo)	23,50€
Dr.Loosen Riesling Fruity	29,50€
Acantus (Sauvignon Blanc)	23,50€
Finca Montico (D.O. Rueda. Verdejo)	36,00€
Tambora (Godello)	29,00€
Marqués de Riscal (D.O. Rioja. Verdejo.)	29,00€
Hacienda Casa del Valle (Chardonnay)	26,00€
Conde Valdemar Tempranillo (Rioja)	29,00€
Pazo San Mauro (D.O. Rias Baixas. Albariño)	39,50€
Señor da folla verde (D.O. Rias Baixas) Albariño 75%, Treixadura15%, Loureira 15%.	39,50€
Hacienda Casa del Valle Frizzante (Moscatel)	22,50€
Torre la Moreira (D.O. Rias Baixas. Albariño)	30,50€

Rosados / Rose

Marqués de Riscal. (D.O. Rioja)	26,50€
Las Fincas. Chivite. (D.O. Navarra)	28,50€

If you have any food allergies. Please ask for help from any member of our staff.

Si padece de cualquier tipo de alergias alimentarias, le rogamos se lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.

Tintos / Red

Rioja

Crianzas

Cerro añón.	30,50€
Arienzo.	30,50€
Ramón Bilbao.	29,50€
Muga.	35,50€

Vinos de autor y Reservas

Marqués de Riscal.	39,50€
Finca Torrea.	59,00€
Ramirez de Ganuza.	127,00€
Mayor de Ondarre	54,00€
La Escaleruela.	90,00€

D.O. Málaga

La Encina del Inglés.	28,50€
La Encina del Inglés (Blanco)	23,50€

I.V.A. INCLUIDO / V.A.T. INCLUDED

Ribera del Duero.

Robles.

Altos de Valdoso.	25,50€
Carmelo Rodero 9 meses,.	26,50€

Crianzas.

Protos.	38,50€
Matarromera.	46,00€

Vinos de autor y Reservas.

Malleolus.	67,00€
Tresmano.	60,00€
Tm.	197,00€
TSM.	122,00€

Champagne & Espumosos.

Ondarre Brut Nature cava.	30,50€
Bollinger.	110,00€
Taittinger Brut Réserve.	100,00€

I.V.A. INCLUIDO / V.A.T. INCLUDED

SPIRITS



GIN

BOMBAY SAPPHIRE	9
TANQUERAY	9
SEAGRAMS	9
MARTIN MILLER'S	12
MASTER'S	9
HENDRICK'S	10
BEEFEATER	9
GORDON'S PINK	9

WHISKY

CHIVAS REGAL	12	12
JACK DANIEL'S		9
JW BLACK LABEL		12
CUTTY SARK		9
GLENFIDDICH	12	12
JAMESON		9

VODKA

STOLICHNAYA	9
BELVEDERE	12,50

COGNAC & BRANDY

LARIOS 1866	12
TORRES 10	7

RON / RUM

HAVANA	7	9
BACARDÍ.		9
BARCELÓ		9
ZACAPA 23		13

APERITIVOS · APERITIFS

CAMPARI, MARTINI.	7.00
APEROL Spritz.	9,50

DULCE | SWEET WINES

Pedro ximénez	6
---------------	---

LICORES · LIQUEURS 7,50

BAILEY'S, AMARETTO,
COINTREAU, LIMONCELLO,
JÄGERMEISTER, SAMBUCA

SANGRÍA

COPA BY THE GLASS	7.5
JARRA JUG	25

CERVEZA / BEER

MAHOU CINCO ESTRELLAS	4
MAHOU 0,0 TOSTADA	3,75
ALHAMBRA RESERVA	5
SAN MIGUEL 0,0	3,75
SAN MIGUEL	4
CORONITA	5

REFRESCOS / SOFT DRINKS

REFRESCOS	3,50
RED BULL	5,50

AGUA / WATER

SOLÁN	3,50
SAN PELLEGRINO	4,75

