

## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico o caña de lomo ibérico con pan tumaca	23,00
Terrina de foie casera con crema de manzana a la pimienta	18,00
Atún rojo marinado sobre su emulsión, salsa ponzu y algas wakame	18,00
Ensalada templada de bacalao	18,00
Croquetas caseras de jamón ibérico (12 unidades)	16,00
Kokotxas a la romana sobre emulsión de merluza	20,00
Gambas blancas de Huelva a la plancha	s/m
Almejas a la sartén o a la marinera	s/m
Chipirón relleno del guiso de sus garras y cremoso de tinta	18,00
Pulpo asado, tomate confitado, espuma de patata y mayonesa de miel	19,00
Alubias rojas de Karrantza con sacramentos de matanza (ración)	11,00
Anchoas marinadas sobre estofado de pieles de bacalao, praliné de almendra salada, huevas de tobiko y crema de salazón (2 medias raciones)	16,00
Yema de huevo de caserío con crema carbonara, papada y ralladura de queso Idiazabal de Karrantza (2 medias raciones)	16,00

*Servicio de pan 1,80 por persona*

*IVA del 10% no incluido en el precio*

## PESCADOS

### Para compartir (mínimo 2 personas)

Pieza de lubina salvaje a la plancha con refrito tradicional	s/m
Pieza de rodaballo salvaje a la plancha con refrito tradicional	s/m
Cogote de merluza a la plancha con refrito tradicional	s/m

### Individuales

Merluza a la plancha sobre falso risotto de trigueros y emulsión de coliflor	18,50
Rape asado sobre callos de bacalao y americana	19,50
Bacalao a la plancha con vizcaína y manitas	22,00

## CARNES

Puntas de solomillo con foie, reducción de vino dulce, uvas pasas y piñones	19,00
Solomillo de vaca de Karrantza con milhojas de patata y espuma de boletus	19,90
Chuleta de vaca pinta de Karrantza con patatas fritas y pimientos	s/m
Rabo de vaca sobre crema de garbanzos e Idiazabal rallado (2 personas)	29,50
Carrillera de novilla glaseada sobre bechamel fluida de setas	18,00
Cordero asado tradicional de Karrantza con ensalada	s/m
Chuletillas de lechal fritas con patatas fritas y pimientos	19,00
Pierna de cordero rellena sobre parmentier de patata y foie	16,00

*Servicio de pan 1,80 por persona*

*IVA del 10% no incluido en el precio*

## POSTRES

Tabla de quesos de Karrantza	8,50
Sorbete de mandarina	6,00
Sorbete de limón al cava	6,00
Copa de helados caseros	6,00
Sorbete de fresa sobre strausser ácida de yogur y reducción de vinagre. Crème brûlée caramelizada, frutos rojos y crema helada de queso	7,50
Piña a la vainilla sobre royal de coco, bombones, sorbete de piel de limón con crema de leche y granizado de menta fresca	7,50
Panacotta de vainilla con dulce de leche casero, nueces garrapiñadas, crujiente de chocolate blanco y maíz, con cremoso de queso	7,50
Tarta de queso cremosa sobre strausser de galleta, frambuesa y helado	6,50
Pantxineta casera de hojaldre con crema pastelera y almendra tostada, con chocolate caliente y helado artesanal ( <i>horneado 8 minutos</i> )	7,50
Tarta de manzana casera con helado ( <i>horneado 8 minutos</i> )	7,50
Arroz con leche casero	4,00
Pastel tibio de chocolate negro sobre praliné de avellana, espuma de chocolate blanco, helado de avellana y hoja de cacao ( <i>horneado 8 minutos</i> )	7,50
Coulant de chocolate sobre dulce de leche y helado de vainilla ( <i>20 minutos</i> )	7,50