

## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pan tumaca	23,00
Caña de lomo ibérico con pan tumaca	23,00
Terrina de foie casera con crema de manzana	18,00
Atún rojo marinado sobre su emulsión, salsa ponzu, algas wakame y perlas de wasabi	18,00
Ensalada templada de bacalao	18,00
Croquetas caseras de jamón ibérico (12 unidades)	16,00
Kokotxas de merluza a la romana sobre emulsión de pil pil y trigueros salteados	20,00
Pulpo asado sobre tomate confitado, espuma de patata y mayonesa de miel	19,00
Chipirón relleno del guiso de sus patas sobre ali oli y espuma de tinta	18,00
Almejas a la sartén	s/m
Almejas a la marinera	s/m
Gambas blancas de Huelva a la plancha con refrito tradicional	s/m
Alubias rojas de Karrantza con los sacramentos de matanza (ración)	11,00
Anchoas marinadas sobre estofado de pieles de bacalao, praliné de almendra salada, huevas de tobiko o pez volador y crema del 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

Merluza a la plancha sobre falso risotto de trigueros y emulsión de coliflor	18,50
Rape asado sobre callos de bacalao y americana de crustáceos	19,50
Bacalao a la plancha con salsa vizcaína y manitas de cerdo	22,00
Lubina salvaje a la plancha con refrito tradicional ( <i>mínimo 2 personas</i> )	s/m
Rodaballo salvaje a la plancha con refrito tradicional ( <i>mínimo 2 personas</i> )	s/m
Cogote de merluza a la plancha con refrito tradicional ( <i>mínimo 2 personas</i> )	s/m
Pescado del día ( <i>consultar</i> )	

## CARNES

Puntas de solomillo con foie, reducción de vino dulce, uvas pasas y piñones	19,00
Solomillo de vaca karrantzana con milhojas de patata, panceta y queso, con espuma de boletus	19,90
Chuleta de vaca pinta karrantzana con patatas fritas y pimientos	s/m
Carrillera de novilla glaseada sobre parmentier de patata	18,00
Chuletillas de cordero lechal fritas, con patatas y pimientos	19,00

## GUISOS TRADICIONALES

Rabo de vaca guisado	16,90
Manitas de cerdo a la vizcaína	16,50
Callos	16,50
Guiso tradicional de oveja cara negra karrantzana	16,50

*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 casera (3 sabores)	6,00
Crème brûlée caramelizada con frutos rojos y crema helada de queso, sorbete de fresa sobre strausser ácida de yogur y vinagre balsámico	7,50
Piña a la vainilla sobre royal de coco, crumiel, bombones, sorbete de limón, crema de leche y granizado de menta	7,50
Panacotta de vainilla con dulce de leche casero, nueces garrapiñadas, crujiente de chocolate blanco y maíz, con crema helada de queso	7,50
Tarta de queso cremoso con strausser de galleta, frambuesa y helado	6,50
Pantxineta casera de hojaldre, crema pastelera y almendra tostada, con chocolate caliente y helado (8 minutos de horneado)	7,50
Tarta de manzana casera con helado (8 minutos de horneado)	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 (8 minutos de horneado)	7,50
Coulant de chocolate sobre dulce de leche casero y helado de vainilla (18 minutos de horneado)	7,50