

## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pan tumaca	26,00 €
Lomito ibérico con pan tumaca	26,00 €
Terrina de foie casera con crema de manzana a la pimienta	20,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades)	12,00 €
Atún rojo marinado sobre su emulsión, salsa ponzu y algas wakame	20,00 €
Ensalada templada de bacalao	20,00 €
Kokotxas de merluza a la romana sobre emulsión de pil-pil	24,00 €
Kokotxas de bacalao al pil-pil	21,00 €
Alcachofas naturales marcadas sobre crema de alcachofas, con albóndigas de cordero y queso afinado de Karrantza	22,00 €
Gambas blancas de Huelva a la plancha	27,00 €
Almejas a la sartén o a la marinera	32,00 €
Pulpo asado sobre tomate confitado, espuma de patata y mayonesa de miel	22,00 €
Chipirón relleno del guiso de sus patas, sobre ali-oli y espuma de su tinta	19,50 €
Mollejas de ternera sobre parmentier de patata y salsa perigord	22,00 €
Alubias rojas de Karrantza con sacramentos de matanza (ración)	12,50 €
Anchoas marinadas sobre estofado de pieles de bacalao, praliné de almendra salada, huevas de tobiko y crema de salazón (2 medias raciones)	18,00 €
Yema de huevo de caserío con crema carbonara, papada de cerdo y ralladura de queso Idiazabal de Karrantza (2 medias raciones)	18,00 €

Servicio de pan 2,00 € por persona

IVA del 10% incluido en el precio

## PESCADOS

Merluza a la plancha sobre falso risotto de trigueros y emulsión de coliflor	21,50 €
Rape asado sobre callos de bacalao y americana de crustáceos	23,00 €
Bacalao con vizcaína y manitas	22,00 €
Bacalao al pil-pil	20,00 €

Piezas de pescado del día para compartir (*consultar: rey, besugo, san martín, lubina, rodaballo, cogote de merluza, lenguado...*)

## CARNES

Puntas de solomillo con foie, reducción de vino dulce, uvas pasas y piñones	22,00 €
Solomillo de vaca de Karrantza con milhojas de patata y espuma de boletus	26,00 €
Chuleta de vaca pinta con patatas fritas y pimientos	55,00 €
Chuleta de vaca pinta premium con patatas fritas y pimientos	65,00 €
Carrillera de novilla glaseada sobre crema de patata trufada	20,00 €

## GUISOS TRADICIONALES

Rabo de vaca guisado	18,50 €
Manitas de cerdo a la vizcaína	18,50 €
Callos	18,50 €
Guiso tradicional de oveja cara negra karrantzana	18,50 €

*Servicio de pan 2,00 € por persona*

*IVA del 10% incluido en el precio*

## POSTRES

Tabla de quesos de Karrantza	10,50 €
Sorbete de mandarina	7,50 €
Sorbete de limón al cava	7,00 €
Copa de helados caseros ( <i>3 sabores</i> )	7,00 €
Crème brûlée caramelizada con frutos rojos, helado de queso y sorbete de fresa	8,50 €
Piña a la vainilla sobre royal de coco, granizado de menta, bombones de coco, crumiel y sorbete de piel de limón, con crema de leche	8,50 €
Panacotta de vainilla con dulce de leche casero, nueces garrapiñadas, crujiente de chocolate blanco y maíz y helado de queso	8,50 €
Tarta de queso casera con strausser de galleta, frambuesa y helado	7,50 €
Tarta de queso horneada con helado casero	7,50 €
Arroz con leche casero	5,00 €
Torrijas de pan brioche con crème brûlée caramelizada y helado	8,50 €
Tarta de manzana casera con helado ( <i>8 minutos de horneado</i> )	8,50 €
Pantxineta casera de hojaldre con crema pastelera y almendra tostada, con chocolate caliente y helado artesanal ( <i>8 minutos de horneado</i> )	8,50 €
Pastel tibio de chocolate negro sobre praliné de avellana, espuma de chocolate blanco, helado de avellana y hoja de cacao ( <i>8 minutos de horneado</i> )	8,50 €
Coulant casero de chocolate con leche, sobre dulce de leche casero y helado artesanal de vainilla ( <i>18 minutos de horneado</i> )	9,50 €

*IVA del 10% incluido en el precio*