

## PARA COMPARTIR

|   |         |
|---|---------|
| Jamón ibérico con pan tumaca  | 26,00 € |
| Croquetas caseras de jamón ibérico ( <i>8 unidades</i> )  | 16,00 € |
| Atún rojo marinado sobre su emulsión, salsa ponzu y algas wakame  | 22,00 € |
| Ensalada templada de bacalao  | 20,00 € |
| Kokotxas de merluza a la romana sobre emulsión de pil-pil   | 26,00 € |
| Kokotxas de bacalao al pil-pil  | 24,00 € |
| Alcachofas naturales marcadas sobre crema de alcachofas, con albóndigas de cordero y queso afinado de Karrantza                                     | 23,00 € |
| 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   | 26,00 € |
| Chipirón relleno del guiso de sus patas, sobre ali-oli y espuma de su tinta   | 20,00 € |
| Mollejas de ternera sobre parmentier de patata y salsa perigord   | 24,00 € |
| Alubias rojas de Karrantza con sacramentos de matanza ( <i>ración</i> )   | 14,50 € |
| Canelón de Cigala relleno de boletus a la crema con puerro tierno, y velouté de sus corales ( <i>2 medias raciones</i> )                            | 20,00 € |
| Anchoas marinadas sobre estofado de pieles de bacalao, praliné de almendra salada, huevas de tobiko y crema de salazón ( <i>2 medias raciones</i> ) | 20,00 € |
| Yema de huevo de caserío con crema carbonara, papada de cerdo y ralladura de queso Idiazabal de Karrantza ( <i>2 medias raciones</i> )              | 20,00 € |

*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 | 23,00 € |
| Rape asado sobre callos de bacalao y americana de crustáceos                 | 26,00 € |
| Bacalao con vizcaína y manitas   | 22,00 € |
| Bacalao al pil-pil   | 22,00 € |

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 | 24,00 € |
| Solomillo de vaca de Karrantza con milhojas de patata y espuma de boletus   | 26,00 € |
| Chuleta de vaca pinta con patatas fritas y pimientos                        | 60,00 € |
| Chuleta de vaca pinta premium con patatas fritas y pimientos                | 70,00 € |
| Carrillera de novilla glaseada sobre crema de patata trufada                | 20,00 € |

## GUISOS TRADICIONALES

|   |         |
|---|---------|
| Rabo de vaca guisado                              | 19,50 € |
| Manitas de cerdo a la vizcaína                    | 19,50 € |
| Callos  | 19,50 € |
| Guiso tradicional de oveja cara negra karrantzana | 19,50 € |
| Guiso tradicional de Buey                         | 16,50€  |
| Albóndigas de Buey con salsa de boletus y trufa   | 15,00€  |

*IVA del 10% incluido en el precio*

## POSTRES

|   |         |
|---|---------|
| Tabla de quesos de Karrantza  | 12,50 € |
| Sorbete de mandarina  | 9,50 €  |
| Sorbete de limón al cava  | 8,50 €  |
| Copa de helados caseros (3 sabores)   | 7,50 €  |
| Crème brûlée caramelizada con frutos rojos, helado de queso y sorbete de fresa  | 9,50 €  |
| 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              | 9,50 €  |
| Panacotta de vainilla con dulce de leche casero, nueces garrapiñadas, crujiente de chocolate blanco y maíz y helado de queso                      | 9,00 €  |
| Tarta de queso casera con strausser de galleta, frambuesa y helado  | 8,50 €  |
| Tarta de queso horneada con helado casero   | 8,50 €  |
| Arroz con leche casero  | 6,00 €  |
| Torrijas de pan brioche con crème brûlée caramelizada y helado  | 9,50 €  |
| Tarta de manzana casera con helado (8 minutos de horneado)  | 9,50 €  |
| Pantxineta casera de hojaldre con crema pastelera y almendra tostada, con chocolate caliente y helado artesanal (8 minutos de horneado)           | 9,50 €  |
| Pastel tibio de chocolate negro sobre praliné de avellana, espuma de chocolate blanco, helado de avellana y hoja de cacao (8 minutos de horneado) | 9,50 €  |
| Coulant casero de chocolate con leche, sobre dulce de leche casero y helado artesanal de vainilla (18 minutos de horneado)                        | 10,50 € |

*IVA del 10% incluido en el precio*