## Tradición...

Croquetas de Jamón
Verduritas de la huerta en tempura
Foie Gras mi-cuit
Sal de Añana, yogurt y mango
Cecina aliñada 19,5 €
Con lascas de queso Parmesano y almendra
Pimientos de Cristal y Anchoas  Pimientos de San Adrián asados y queso de cabra  Marisco  23,5 €  Marisco
Gambas Gamba fresca de Huelva a la plancha (12 unidades)  25 €
Vieira 6 €/unidad
Crema de limón y curry (por unidades)  La Cuchara  Pochas de Navarra  Alubia blanca fresca con merluza
Garbanzos de Vigilia
Vanguardia  Carpaccio de Gamba del Golfo de Cádiz 23,5 €
Aderezado con cítricos y AOVE Arbequina
Tartar de Atún Rojo salvaje de Almadraba23,5 €
Con aceite de sésamo, vinagre de arroz y soja  Ensalada de Bacalao 19,5 €
Marinado con vinagreta de tomate seco
Pulpo <i>á Feira</i> a nuestro estilo24,5 €
Pulpo de Ría, patata confitada y caramelo de pimentón de la Vera  "Crema de alubia pinta con sacramentos"

## Del mar...

Pescado del día para compartir	s.p.m.
Bacalao Ajoarriero  Desalado, en salsa de tomate, pimiento y langostino (Ración individual)	25,5 €
Merluza	24,5 €
Con patatita y refrito o Crema de marisco (Ración individual)	2650
Rodaballo Con patatita y refrito o Crema de marisco (Ración individual)	26,5 €
De la montaña  Chuletón de Vacuno Mayor  A la piedra, con patatitas y pimientos asados (Mínimo 1 kg)  59	9,5 €/kg
Coquelet Rustido Crema de castaña y jugo de su carcasa	23,5 €
Carrillera Braseada	25,5 €
Sobre puré de patata asada y verduritas salteadas	20,00
Magret de Pato	24,5 €
Crema agridulce de mango y <i>chutney</i> de verduras <b>Lomo Bajo de Res</b>	25,5 €
Salsa de pimienta verde y hojaldre de panceta  El Dulce	
Biscuit Glacé de Goxua	7,5 €
Helado artesano inspirado en este postre tradicional Alavés	9.0
¿Tarta de Queso?  Mousse de queso, galleta oreo y fruta de la pasión	8€
Torrija con frutos rojos	8,5 €
Elaborada con pan brioche e intxaursaltsa.	,
Fresas con nata	8,5 €
Nata, helado de vainilla y <i>coulis</i> de fresa	0.5.0
Strudel de Manzana*  Relleno de crema pastelera, reineta y pasas *(Tiempo de elaboración 6 minuto	<b>8,5</b> €
Soufflé de Chocolate*	8,5 €
Postre tibio, con helado de dulce de leche *(Tiempo de elaboración 8 minutos	
Queso Idiazabal Elaborado con leche cruda, D.O.P. Idiazabal	9,5 €