

Tradición...

Croquetas de Jamón16,5 €

Hechas en casa (6 unidades)

Verduritas de la huerta en tempura.....24,5 €

Con espuma de ali-oli

Puerros, Bacalao y Romesco.....24,5 €

Bacalao ahumado, salsa romesco y picada de frutos secos

Foie Gras mi-cuit23,5 €

Sal de Añana, yogurt y mango

Pimientos de Cristal y Anchoas.....24,5 €

Pimientos de San Adrián asados y queso de cabra

Cecina aliñada.....21,5 €

Con lascas de queso Parmesano y almendra

Jamón ibérico24,5 €

Cebo de campo, 75% raza ibérica

Lomo ibérico25,5 €

De bellota

Marisco...

Gambas26,5 €

Gamba fresca de Huelva a la plancha (12 unidades)

Navajas23,5 €

Origen Galicia, a la plancha (8 unidades)

Pulpo á Feira a nuestro estilo.....25,5 €

Pulpo de Ría, patata confitada y caramelo de pimentón de la Vera

Vieira 6 €/unidad

Crema de limón y curry (por unidades)

La Cuchara...

Pochas Frescas25,5 €

Alubia blanca fresca con merluza

Garbanzos de Vigilia.....24,5 €

Con bacalao, espinaca y huevo duro

Cardo de Navarra25,5 €

En salsa de almendra y langostino

I.V.A. INCLUIDO

Entrantes Vanguardia...

Carpaccio de Gamba del Golfo de Cádiz25,5 €

Aderezado con cítricos y AOVE Arbequina

Tartar de Atún Rojo salvaje de Almadraba.....25,5 €

Con aceite de sésamo, vinagre de arroz y soja

Ensalada de Bacalao21,5 €

Marinado con vinagreta de tomate seco

Brioche de Salmón25,5 €

Tostada de pan brioche, salmón y sésamo

“Crema de alubia pinta con sacramentos”23,5 €

Lasaña de sacramentos con crema de pinta Alavesa

Del mar...

Pescado del día para compartir.....s.p.m.

Pieza entera. Según mercado y temporada (Rape, Rodaballo etc.)

Bacalao Ajoarriero26,5 €

Desalado, en salsa de tomate, pimiento y langostino (Ración individual)

Merluza.....25,5 €

Con patatita y refrito o Crema de marisco (Ración individual)

Rodaballo.....27,5 €

Con patatita y refrito o Crema de marisco (Ración individual)

De la montaña...

Chuletón de Vacuno Mayor 66,5 €/kg

A la piedra, con patatitas y pimientos asados (Mínimo 1 kg)

Costillar de Cerdo Duroc25,5 €

Rustido y glaseado con su jugo

Carrillera Braseada26,5 €

Sobre puré de patata asada y verduritas salteadas

Confit de Pato25,5 €

Crema agridulce de mango y *chutney* de verduras

Lomo Bajo de Res26,5 €

Salsa de pimienta verde y hojaldre de panceta

El Dulce...

Biscuit Glacé de Goxua	8 €
Helado artesano inspirado en este postre tradicional Alavés	
¿Tarta de Queso?	8,5 €
Mousse de queso, galleta oreo y fruta de la pasión	
Torrija con frutos rojos	8,5 €
Elaborada con pan brioche e intxaursaltsa.	
Fresas con nata	8,5 €
Nata, helado de vainilla y coulis de fresa	
Strudel de Manzana*	8,5 €
Relleno de crema pastelera, remeta y pasas *(Tiempo de elaboración 6 minutos)	
Soufflé de Chocolate*	8,5 €
Postre tibio, con helado de dulce de leche *(Tiempo de elaboración 8 minutos)	
Queso Idiazabal	12 €
Elaborado con leche cruda, D.O.P. Idiazabal	

Menú Experiencia...

“Cocktail” de bienvenida	**
Carpaccio de Gamba del Golfo de Cádiz	**
Foie Gras, yogurt y mango	**
Nuestra croceta	**
Tartar de Atún Rojo salvaje de Almadraba	**
Vieira	**
Pulpo a Feira a nuestro estilo	**
Pescado del día	**
Carrillera Braseada	**
Biscuit Glacé de Goxua	**
¿Tarta de queso?	**
Café Blend Arábicas 5 alturas o infusión	

Precio por comensal 78,50 € (Bodega no incluida, Previa reserva)

I.V.A. INCLUIDO