

## Entrants i tapeo

- Anxoves de la Escala "El Xillu" 2e/u.  
Formatge d'ovella amb trufa i confit d'oli 11e  
Amanida de formatge de cabra i nous 10e  
Amanida de burrata, rúcula i cherrys confitats 10e  
Escalivada amb anxoves del Cantàbric 12e  
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra 12e  
Carpaccio de gambes amb foie micuit 14,5e  
Carpaccio de bacallà, tomàquet i olivada 14,5e  
Carpaccio de vedella, rúcula i parmesà 14,5e  
Pa de vidre torrat amb tomàquet 1,85e
- Croquetes de ceps 1,50e  
Croquetes de pernil ibèric 1,60e  
Croquetes de xipiró en tinta negra i all i oli 1,80e  
Croquetes de mozzarella, tomàquet i alfàbrega 1,50e  
Milfulles de patates braves de l'Olla 7e  
Bunyols de formatge idiazabal i nou torrada 9e  
Pinxos de llagostins arrebossats i maionesa de wasabi 13,5e
- Musclos a la marinera en tempura 10e  
Calamars de platja a l'andalusa 13,5e
- Tàrtar de tonyina vermella "Balfegó" amb avocat 21,5e  
Tataki de tonyina vermella "Balfegó" amb alga nori 21,5e
- Pop a la gallega de L'Olla 16,5e  
Cargols en salseta amb xoriço i pernil ibèric 14,5e  
Coca de foie micuit semi freda caramel·litzada 15e  
Cruixent de foie i ceps 15e

Fer-nos saber si teniu alguna al·lèrgia o intolerància,  
gràcies

## Arrossos

- Arròs negre amb llagostí i all i oli 15e  
Arròs melós a la marinera 15e  
Risotto de ceps amb cruixent d'emmental 15e  
Arròs de confit d'ànec amb all i oli gratinat de poma 16e

## Carns

- Entrecot de vedella amb maduració (330g) 22,5e  
Lagarto de porc ibèric amb llit de patata panadera 15e  
Filet de vedella amb salsa Rochefort 22,5e  
Magret d'ànec amb reducció de teriyaki 15e  
Peus de porc desossats gratinats amb formatge 16,5e  
Espatleta desossada de xai de llet a B.T. 19e  
Espatleta de cabrit de llet ecològic doradeta al forn 27,5e  
Cuixa de cabrit de llet ecològic cuinada a B.T. 21,5e  
Costelletes de cabrit ecològic a la milanesa 16,5e  
Rinyonada de cabrit ecològic a la planxa 16,5e  
Lingot de garrí desossat cuinat a baixa temperatura 18,5e

## Peixos

- "Callos" de bacallà amb cigrons i xoriço picantets 15e  
Lluç de palangre confitat en salsa thai 15e  
Bacallà confitat a la mussolina d'all 15e  
Turbot amb cuscús de fines herbes i oli de pimentó 17e  
Filet de llobarro a la donostiarra 15e

