

Entrants i tapeo

- Anxoves de la Escala "El Xillu" triple o 2e/filet
Amanida burrata d'ovella amb rúcula i alfàbrega 13,5e
Tàrtar de tomàquet cor de bou de pagès amb alvocat 12,5e
Daus de salmó marinat i meló osmotitzat 18,5e
Carpaccio de gambes amb foie micuít 19,5e
Cebiche de corball a la peruana 18,5e
Pa de coca d'olí verge torrat amb tomàquet 2,5e
- Croquetes de pernil ibèric 2,2e/u.
Croquetes de xipiró i all i oli 2,2e/u.
Mílfulles de patates braves de l'Olla 8,5e
Mílfulles de patates amb maionesa de tòfona 8,5e
Bunyols de formatge idiazabal i nou torrada 10e
Pínxos de llagostins amb maionesa de wasabi 15e
Calamars de platja a l'andalusa 16,5e
Musclos en tempura a la marinera 10e
Torreznos de porc Duroc 12,50e
- Canonets de "morçilla" amb all i oli de poma 10,5e
Coca de foie micuít caramel·litzada 18,5e
Cors de carxofa farcits d'encenalls de pernil ibèric 13,5e
Tàrtar de tonyina vermella "Balfegó" amb alvocat 23,5e
Pop a la gallega de l'Olla amb oli de pimentó 24e
Cargols amb pernil i xoriço picantons 18e

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

Arrossos i pastes

- Arròs negre amb llagostí i all i oli 19,5e
Rísotto de ceps amb cruixent d'emmental 19,5e

Carns

- Magret d'ànec amb teriyaki i chutney de pinya 19,5e
Entrecot de vaca amb maduració (350g) 29e
Peus de porc desossats amb formatge de tòfona 17,5e
Mítjana de cabrít de llet ecològic a la milanesa 16,5e
Espatleta de xai de llet cuinada a B.T. 24e
Espatlla o Cuixa de cabrít de llet ecològic al forn 35e
Costillar de cabrít de llet ecològic al forn 35e
Galta de porc confitada amb salseta al xocolata 15e

Peixos

- Callos de bacallà amb cígrons i xoriço picantó 21e
Bacallà confitat gratinat a la mussolina d'all 19e
Turbot al forn amb cuscús i oli de pimentó 23,5e
Llobarro a la donostiarra obert a l'esquena 20e
Suquet de rap i gamba mariné 24e

