

## Servicio de Comensal, pan y aperitivo

1,75€

### Entrantes fríos

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo D.O. Jabugo.	21,00€
Pan de cristal crujiente con cuenco de tomate rallado.	5,00€
Queso Idiazabal ahumado de leche cruda 2 meses de curación.	15,00€
Pastel de Centolla y Caviar de Erizo con emulsión de Piquillos y sus tostas.	18,00€
Foie de Micuit con mermelada de pimientos y tostas de pasas.	21,00€
Antxoa de Santoña con huevas de Wasabi y concassé de tomate.	18,50€

### Entrantes calientes

Callos de bacalao con su chorizo y morcilla de bacalao embutidas.	19,50€
Pulpo a la parrilla con caramelo de pimentón de la Vera y espuma de patata trufada.	21,50€
Tortilla de bacalao con huevos camperos y Piperrada (Estilo Sidreria).	15,00€
Croquetas cremosas de jamón ibérico y leche de oveja sobre crema de patatas en reducción de P.X.	13,50€
Txipirones braceados a la Sidra con cebolla caramelizada y sal de ajo.	16,50€
Txistorra de Arbizu D.O. Navarra salteada al vino blanco con pimientos de Gernika.	14,50€
Croquetas XL Errazki.	12,50€
Orly de lomo de bacalao con miel de caña.	18,50€

## Ensaladas

Nuestros Brotes tiernos de Lechugas frescas son de la huerta de Peralta

EL huertico, lo de siempre, como nunca

Pimientos asados en casa con lomo de bonito del norte escabechado al Jerez. 15,50€

Ensalada de queso de cabra gratinado con frutos rojos 13,50€

Ensalada de gambones salteados con vinagreta de mango. 15,50€

## Para degustar con cuchara

### Alubias de Tolosa

D.O. Guipúzcoa, sacramento de chorizo, morcilla ahumada y piparrak. 13,00€

### Pochas de Navarra (min. 2 pers.) (p/p)

En salsa marinera con almejas, gambones y chipirones en su toque picante. 12,50€

### Arroces D.O. Calasparra (min. 2 pers.) (p/p)

#### Arroz con Carabineros

con chipirones, almejas y fumet de pescado. 23,50€

#### Arroz a la Marinera

con almejas, gambones y txipirones en su toque picante. 21,50€

#### Arroz caldoso con Bogavante

con almejas, gambones y txipirones. 21,50€

## Carnes

Las carnes rojas del norte de España son el símbolo del buen comer y el orgullo de nuestra gastronomía...

### Lomo de vaca

Del lomo bajo, para compartir 2 personas (600 gr.).

35,00€

Entrecot de lomo alto (350 gr.).

19,50€

### Solomillo de vaca madurada gallega

Con foie de pato y salsa de trufa y graten de patata.

22,50€

A la parrilla con escamas de sal y patatas fritas.

21,50€

Steack tartar preparado en sala (cortado a cuchillo).

22,50€

### Villagodio vaca gallega de 5 semanas de curación

Txuleta de vaca (1 kilo).

45,00€

Txuleta de vaca (500 gr. aprox.).

23,50€

### Hamburguesa de vaca gallega

En pan cristal con foie de pato, cebolla caramelizada y queso D.O. Idiazabal.

17,50€

## Menú Infantil

17,50€

(hasta 11 años, válidos sábados, domingos y festivos).

### 1<sup>er</sup> Plato

Tortilla de huevos camperos con jamón Ibérico.

Croquetas XL Errazki.

### 2<sup>o</sup> Plato

Hamburguesa de pollo de corral con huevo campero y patatas fritas.

San Jacobo de merluza nacional relleno de jamón cocido y queso.

Cachopo de ternera a la Vasca con jamón ibérico y queso

### Postre

Casero o Helado

### Bebida

## Pescados

Qué decir del Bacalao de Alkorta, de anzuelo, del Atlántico Nordeste, curado en sal y desalado... Este pescado es el símbolo distintivo de la gastronomía vasco-navarra.

### Nuestras recetas de bacalao

Al pil pil.	21,00€
A la Vizcaina.	21,00€
A la parrilla.	21,00€
A la Bilbaina.	21,00€
Al club Ranero.	21,00€

### Kokotxas de bacalao

Rebozadas con huevos camperos.	21,00€
Al pil pil tradicional.	21,00€
En fumet de salsa verde con almejas y gambones. (Donostiarra)	21,00€

### Merluza nacional de pintxo (del Puerto de Burela)

A la Koskera con salsa verde y almejas, gambones, huevo "Poché" de Corral.	19,50€
A la parrilla, con salteado de ajos a la Bilbaina.	19,50€
Cogote de merluza, a la Bilbaina.	23,50€

### Tartar de Atún rojo de Almadraba

al estilo Errazki.	21,00€
--------------------	--------