

Entrantes

- Jamón de Jabugo.....20'00 €
- Bloc de foie gras (Mi-cuit) con pan de pasas.....14'00 €
- Cogollos de Tudela con bonito fresco y anchoas del Cantábrico.....9'00 €
- Ensalada de bogavante, pulpo y langostinos(2 Pers.)..27'00 €
- Ensalada de bogavante, pulpo y langostinos(individ.)..17'00 €
- Ensalada de foie con langostinos.....18'50 €
- Ensalada de bonito fresco con piquillos asados.....14'50 €
- Foie fresco a la plancha con reducción de Pedro Ximenez y manzana asada.....19'00 €
- Sopa de bogavante con almejas y gambas.....10'00 €
- Pimientos del piquillo salteados con langostinos.....13'00 €
- Verdura fresca de Navarra (en temporada) con gambas, almejas y virutas de Jabugo.....16'00 €
- Revuelto de hongos beltza ó perrechicos.....16'00 €
- Espárragos rellenos de txangurro.....12'00 €

- Txangurro gratinado.....18'50 €
- Almejas a la marinera.....16'50 €
- Pulpo a la gallega.....15'00 €
- Vieira gratinada (2 piezas).....8'00 €
- Chipirones a la plancha con cebolla pochada.....16'00 €

Nuestros arroces (para dos personas)

- Arroz con bogavante, chipirones, almejas y gambas..32'00 €
- Arroz con chipirones, almejas y gambas.....25'00 €
- Arroz con almejas.....25'00 €
- Arroz con delicias de pato.....25'00 €
- Arroz con cigalas.....25'00 €
- Arroz con pollo de corral.....25'00 €
- Fideua.....25'00 €

10 % de iva no incluido.

Pescados

- Merluza Mosquito. (Lomo de merluza con cigala, patatas panadera y verduritas).....19'00 €
- Merluza rellena de marisco.....19'00 €
- Cogote de merluza estilo Orio.....19'00 €
- Medallones de rape con salsa de ajos frescos, almejas y gambas.....19'00 €
- Rapito al horno con refrito y panaderas.....19'00 €
- Rodaballo salvaje a la plancha con pulpo a la gallega...23'00 €
- Kokotxas de merluza al pil-pil.....25'00 €

Mariscos de nuestros viveros

- Gambas de Huelva a la plancha o cocidas (docena)....22'00 €
- Langostinos de San Lucar a la plancha o cocidos (8 unidades).....22'00 €
- Cigalas medianas plancha.....4'50 € unidad
- Cigalas grandes.....18 € unidad
- Percebes.....consultar.
- Langosta.....consultar.
- Bogavante del Cantábrico.....77 € kg.
- Bogavante canadiense.....52 € kg.
- Centollo.....37'50 € kg.
- Nécoras.....10'00 € unidad.
- Ostra francesa (rugosa).....2'50 € unidad.
- Ostra holandesa (plana).....5'00 € unidad.
- Mariscada (cocida para 2 personas). Centollo, nécoras, gambas, langostinos, cigalas62'00 €
- Parrillada (plancha para 2 personas). Bogavante, gambas, langostinos, cigalas y almejas a la marinera.....62'00 €

Carnes

- Solomillo de ternera con guarnición.....19'00 €
- Solomillo con salsa de Roquefort ó con foie de pato...21'00 €
- Chuletón de vaca con patatas, 1 kg. Aprox.....37'00 €
- Costillas de lechal16'00 €

10 % de iva no incluido.