

MENÚ DEL DÍA | 30 junio - 6 julio

Entrante a elegir

Ensaladilla de langostinos, cítricos y mostaza

Sopa de pescado tradicional

Ensalada de tomate asado, queso de cabra y vinagreta de frutos secos

Principal a elegir

Chipirón a la plancha, patata-limón y chimichurri (suplemento +3€)

Bacalao a lo Pelayo con huevo campero a 65°

Presa de credo Basatxerri asada en jugo de romero y puré de patata

Postre a elegir

Ganache de chocolate, helado de leche y galleta crumble

Briñón asado, yogur y sarraceno tostado

Quesos locales de pastor

Menú completo

25€ (bebida incluida)

Entrante con postre

15€ (bebida no incluida)

Principal con postre

17€ (bebida no incluida)

Entrante sin postre

11,50€ (bebida no incluida)

Principal sin postre

13€ (bebida no incluida)



(IVA incluido)

HORARIO

Horario de cocina: de 12:30h a 15:30h y de 19:00 a 22:30

MENU | June 30 - July 6

Starters

Prawn salad, citrus and mustard
Traditional fish soup
Roasted tomato salad, goat cheese and dried fruit vinaigrette

Main Course

Grilled squid, potato-lemon and chimichurri (supplement + 3€)
Pelayo cod with egg at 65°
Roasted pork in rosemary juice and mashed potatoes

Dessert

Chocolate ganache, milk ice cream and crumble cookie
Roasted nectarine, yogurt and toasted buckwheat
Local cheeses

Menu	25€ (drinks included)
Starter with dessert	15€ (drinks not included)
Main course with dessert	17€ (drinks not included)
Starter without dessert	11,50€ (drinks not included)
Main course without dessert	13€ (drinks not included)

(VAT included)



SCHEDULE

Kitchen schedule: 12:30pm - 3:30pm and 7pm - 10:30pm

* Inform our service if you suffer any intolerances and/or allergies. We have an informative menu.

MENU | 30 juin - 6 juillet

Entrée

Salade de crevettes, agrumes et moutarde

Soupe de poisson traditionnelle

Salade de tomates rôties, fromage de chèvre et vinaigrette de fruits secs

Plat Principal

Calamar grillés, pomme de terre-citron et chimichurri (supplément +3€)

Morue à la pelayo avec œuf à 65°

Barrage de porc Basatxerri rôtie au jus de romarin et purée de
pommes de terre

Dessert

Ganache au chocolat, glace au lait et biscuit crumble

Nectarine rôti, yaourt et sarrasin grillé

Fromages locaux

Menu complet

25€ (boisson comprise)

Entrée avec dessert

15€ (boisson non comprise)

Plat principal avec dessert

17€ (boisson non comprise)

Entrée pas de dessert

11,50€ (boisson non comprise)

Plat principal pas dessert

13€ (boisson non comprise)

(T.V.A. comprise)



HORAIRE

Horaire de cuisine: 12:30h - 15:30h et 19:00h - 22:30h

* Informez notre service si vous souffrez d'intolérances alimentaires et/ou allergies.
Nous possédons une carte d'information.

VINOS TINTOS

Finca Marquesado Crianza (Rioja) **12,50€ / 2,10€ c.**

Ardoko Joven (Rioja) **9,50€ / 1,60€ c.**

C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**

Vallobera Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**

Valtravieso Crianza (Ribera) **15,50€ / 2,60€ c.**

Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **9€**

Viña Alberdi Crianza (Rioja) **19€**

Muga Crianza (Rioja) **23€**

Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **16€**

Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **25€**

Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**

VINOS ROSADOS

Piedemonte (Navarra) **8€ / 1,40€ c.**

Cresta Rosa (Penedés) **10,50€ / 1,80€**

CAVAS Y CHAMPAGNE

Juve & Camps 37,50 cl **13,50€**

Juve & Camps 75 cl **27€ / 4,50€ c.**

Perrier Jouet 37,50 cl **30€**

Perrier Jouet 75 cl **60€**

VINOS BLANCOS

F. Montepedroso (Verdejo) **13,50€ / 2,30€ c.**

Cascarela (Verdejo) **11€ / 1,90€ c.**

Aguerre (Txakoli) **12,50€ / 2,10€ c.**

Terras Gaudas (Albariño) **25€**

Bico da Ran (Albariño) **15,50€ / 2,60€ c.**

Enate (Chardonay) **15,50€ / 2,60€ c.**

Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **9€**

O'roncal (Godello) **13,50€ / 2,30€ c.**

Bereziartua (Sidra) **6,50€ / 1,10€ c.**

Valdemoya Frizzante (Moscato) **10,50€ / 1,80€**

OTROS VINOS

Ochoa (Moscatel Blanco) **4,50€ c.**

Alvear (Pedro Ximenez) **4,50€ c.**

Goya (Moscatel) **2,50€ c.**

La Gitana (Manzanilla) **2,50€ c.**

Tio Pepe (Jerez) **2,50€ c.**

CERVEZAS

Olañeta git. (cerveza artesanal)
rubia o tostada **4,80€**

Mahou bot. sin gluten **3,50€**

Mahou bot. maestra **3,50€**

Mahou bot. tostada "00" **3,50€**

Caña **2,60€**

Zurito **1,60€**

RED WINES

- Finca Marquesado Crianza (Rioja) **12,50€ / 2,10€ c.**
- Ardoko Joven (Rioja) **9,50€ / 1,60€ c.**
- C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Vallobera Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Valtravieso Crianza (Ribera) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **9€**
- Viña Alberdi Crianza (Rioja) **19€**
- Muga Crianza (Rioja) **23€**
- Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **16€**
- Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **25€**
- Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**

ROSÉ WINES

- Piedemonte (Navarra) **8€ / 1,40€ c.**
- Cresta Rosa (Penedés) **10,50€ / 1,80€**

CAVAS & CHAMPAGNES

- Juve & Camps 37,50 cl **13,50€**
- Juve & Camps 75 cl **27€ / 4,50€ c.**
- Perrier Jouet 37,50 cl **30€**
- Perrier Jouet 75 cl **60€**

WHITE WINES

- F. Montepedroso (Verdejo) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Cascarela (Verdejo) **11€ / 1,90€ c.**
- Aguerre (Txakoli) **12,50€ / 2,10€ c.**
- Terras Gaudas (Albariño) **25€**
- Bico da Ran (Albariño) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Enate (Chardonay) **15,50€ / 2,60€ c.**
- Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **9€**
- O'roncal (Godello) **13,50€ / 2,30€ c.**
- Bereziartua (Sidra) **6,50€ / 1,10€ c.**
- Valdemoya Frizzante (Moscato) **10,50€ / 1,80€ c.**

OTHER WINES

- Ochoa (Moscatel Blanco) **4,50€ c.**
- Alvear (Pedro Ximenez) **4,50€ c.**
- Goya (Moscatel) **2,50€ c.**
- La Guita (Manzanilla) **2,50€ c.**
- Tio Pepe (Jerez) **2,50€ c.**

BEERS

- Olañeta bot. (craft beer)
lager or toasted **4,80€**
- Mahou bot. gluten free **3,50€**
- Mahou bot. maestra **3,50€**
- Mahou bot. toasted "00" **3,50€**
- Beer **2,60€**
- Zurito (small glass of beer) **1,60€**

VIN ROUGE

Finca Marquesado Crianza (Rioja) **12,50€ / 2,10€ c.**

Ardoko Joven (Rioja) **9,50€ / 1,60€ c.**

C.Valdemar Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**

Vallobera Crianza (Rioja) **13,50€ / 2,30€ c.**

Valtravieso Crianza (Ribera) **15,50€ / 2,60€ c.**

Beronia Crianza 3/4 (Rioja) **9€**

Viña Alberdi Crianza (Rioja) **19€**

Muga Crianza (Rioja) **23€**

Cantos Valpiedra Crianza (Rioja) **16€**

Marques de Murrieta Reserva (Rioja) **25€**

Viña Pedrosa Crianza (Ribera) **25€**

VIN ROSÉ

Piedemonte (Navarra) **8€ / 1,40€ c.**

Cresta Rosa (Penedés) **10,50€ / 1,80€**

CAVAS ET CHAMPAGNES

Juve & Camps 37,50 cl **13,50€**

Juve & camps 75 cl **27€ / 4,50€ c.**

Perrier Jouet 37,50 cl **30€**

Perrier Jouet 75 cl **60€**

VIN BLANC

F. Montepedroso (Verdejo) **13,50€ / 2,30€ c.**

Cascarela (Verdejo) **11€ / 1,90€ c.**

Aguerre (Txakoli) **12,50€ / 2,10€ c.**

Terras Gaudas (Albariño) **25€**

Bico da Ran (Albariño) **15,50€ / 2,60€ c.**

Enate (Chardonay) **15,50€ / 2,60€ c.**

Marqués de Riscal 3/4 (Verdejo) **9€**

O'roncal (Godello) **13,50€ / 2,30€ c.**

Bereziartua (Sidra) **6,50€ / 1,10€ c.**

Valdemoya Frizzante (Moscato) **10,50€ / 1,80€ c.**

AUTRES VINS

Ochoa (Moscatel Blanco) **4,50€ c.**

Alvear (Pedro Ximenez) **4,50€ c.**

Goya (Moscatel) **2,50€ c.**

La Guita (Manzanilla) **2,50€ c.**

Tio Pepe (Jerez) **2,50€ c.**

BIÈRES

Olañeta bot. (craft beer)
lager or toasted **4,80€**

Mahou bot. gluten free **3,50€**

Mahou bot. maestra **3,50€**

Mahou bot. toasted "00" **3,50€**

Beer **2,60€**

Zurito (small glass of beer) **1,60€**