












Entrantes / Starters


Tomate de temporada y ventresca de bonito Ortiz con encurtidos   25 €
Seasonal tomato salad with tuna belly "Ortiz" with pickles

Ensalada de cogollos con selección de queso, cherry confitados, tapenade y anchoas del cantábrico    23 €
Baby gem salad with selected cheeses, confit of cherry tomato, tapenade and anchovies from Cantabria

Jamón ibérico con queso de leche cruda de oveja   32 €
Iberian cured ham with raw milk sheep's cheese

Ensalada César con pollo Plancha o Crispy       23 €
Caesar salad with crunchy or grilled chicken

Carpaccio de ternera con ensalada de rúcula, granna y vinagreta de frutos secos       22 €
Beef carpaccio with rocket salad, grana padano and nut vinaigrette




Gazpacho andaluz    15 €
Andalusian gazpacho

Croquetas (ración de 6 unidades)

Croquettes (6 units per serving)

- de txipirón en su tinta / black squid    16 €
- de chuleta vasca / basque beef   18 €
- de pollo / chicken   16 €
- de jamón / iberian ham   16 €

Pescado / Fish

Pescado de proximidad a la plancha con verduras plancha y vinagreta mediterránea    34 €
Grilled local caught fish with grilled vegetables and Mediterranean vinaigrette

Carne / Meat

Solomillo de vaca con patatas aliñadas y piquillos confitados  35 €
Beef tenderloin with dressed potatoes and confit piquillo peppers