

PARA ABRIR BOCA

ESPUMOSO BURBUILAK. IBONEN ARDOAK Brut nature ecológico. Garnacha tinta y garnacha blanca. 18 meses sobre lías	6,50€/copa
RECAREDO TERRERS Brut nature. Xare-lo, macabeo y parellada.	7,20€/copa
PALO CORTADO. BODEGA TORO ALBALÁ D.O.P. Montilla Moriles. Uva Pedro Ximenez con 25 años de crianza oxidativa.	9,90€/copa

BOCADOS DE LA CASA

CROQUETA DE CHULETÓN Cremosa croqueta a base de lomo bajo de vaca con una lámina de Chuletón	3,50€
SANDWICH DE RABO DE TORO Rabo de toro guisado y desmigado con salsa secreta Lomo Bajo	5,50€
TOSTADA DE ALCACHOFA Alcachofa frita con salsa romescu, caldo de guiso y sal de jamón	5,50€
TACO PASTOR DE FALDA Taco de falda de vaca con kimchi y cebolla encurtida	5,50€
SUSHI CRISPY ATÚN Arroz frito con tartar de atún rojo y mayonesa de sriracha	5,50€
ROCK & ROLL DE CARRILLERA Carrillera desmigada de vacuno, mayonesa kimchi, cebolla morada y jalapeño encurtido	5,50€

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Plato de jamón ibérico de bellota 100% cortado a cuchillo	22€
ENSALADILLA Ensaladilla rusa con txangurro desmigado y pulpo	15€
BORRAJA A LA BRASA Borraja fresca salteada, jamón ibérico, huevo a baja temperatura y puré de patata	16€
PUERROS A LA BRASA Puerros a la brasa con pastrami y queso parmesano	17€
ALCACHOFAS A LA PLANCHA Corazones de alcachofa confitada con aceite de oliva y sal de Salinas de Oro	14€
STEAK TARTAR Steak tartar a base de lomo bajo con sardina ahumada, trufa y pan a la brasa	21€
PATATAS LOMO BAJO Patatas gajo con trufa, crema de quesos y huevo	12€
TXISTORRA DE VACA Txistorra elaboración propia a base de vaca madurada	14€
PULPO A LA BRASA Pata de pulpo a la brasa con puré de patata	25€
CANELÓN DE RABO Canelón de rabo de ternera, bechamel de kardamomo y caldo de ternera	18€

BRASA

LOMO ALTO VACA NAVARRA Lomo alto de vaca navarra que destaca por su jugosidad y sabor (aprox. 1,20kg)	69€
LOMO BAJO VACA NAVARRA Lomo bajo de vaca navarra que destaca por su jugosidad y sabor (aprox. 600gr)	38€
LOMO ALTO SELECCIÓN CHULETERO Parámetros como la genética, morfología, engrasamiento y edad hacen de estas carnes algo especial. Se trata de chuletas maduras durante más de 60 días con las que conseguimos la máxima expresión del vacuno mayor (aprox. 1,40kg)	89€
LOMO BAJO SELECCIÓN CHULETERO Parámetros como genética, morfología, engrasamiento y edad hacen de estas carnes algo especial. Se trata de chuletas maduras durante más de 60 días con las que conseguimos la máxima expresión del vacuno mayor (aprox. 700gr)	45€
COSTILLA DE VACA Costilla de vaca Angus a baja temperatura acabada en brasa con puré de patata	28€
TACO DE ATUN Taco de atún rojo de Balfegó a la brasa	32€

COCINA TRADICIONAL

CARRILLERAS DE TERNERA Carrilleras de ternera al Pedro Ximenez	19,50€
CACHOPO CREMOSO DE CECINA Cachopo a base de lomo alto de ternera y crema de cecina con grasa de vaca fundida	21€
CACHOPO ASTURIANO Cachopo a base de lomo alto de ternera, crema de queso cabrales y jamón	21€
CHIPIRONES EN SU TINTA Chipirones de anzuelo en su tinta	16,50€
AJOARRIERO Ajoarriero con bacalado de Terranova al estilo Abuela Josefa	16,90€

BURGER

WAGYU Burger de vaca a la brasa, mermelada de bacon, cheddar ahumado y lámina de Wagyu a5	19€
TRUFADA Burger de vaca a la brasa con huevo, salsa de trufa, queso cheddar y ralladura de trufa	17€