

PARA ABRIR BOCA

| | |
|---|------------|
| ESPUMOSO BURBUILAK. IBONEN ARDOAK Brut nature ecológico. Garnacha tinta y garnacha blanca | 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. | 9,90€/copa |

BOCADOS DE LA CASA

| | |
|---|-------|
| CROQUETA DE CHULETÓN Cremosa croqueta 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€ |
| 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, mayonesa kimchi, cebolla y jalapeño encurtido | 5,50€ |

ENTRANTES

| | |
|---|--------|
| ENSALADA DE TOMATE Ensalada de tomate con ventresca y cebolla morada | 16,50€ |
| ENSALADILLA Ensaladilla rusa con huevas, torta de gamba y txangurro desmigado | 15€ |
| BORRAJA A LA BRASA Borraja, jamón ibérico, huevo a baja temperatura y puré de patata | 17€ |
| PIPARRAS Piparras de Iparralde friticas | 13€ |
| 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 | 26€ |

CARNES A LA BRASA

| | |
|---|-----|
| LOMO ALTO VACA NAVARRA | 69€ |
| Lomo alto de vaca navarra que destaca por su jugosidad y sabor (aprox. 1,20kg) | |
| LOMO BAJO VACA NAVARRA | 38€ |
| Lomo bajo de vaca navarra que destaca por su jugosidad y sabor (600gr) | |
| LOMO ALTO SELECCIÓN CHULETERO 🔥 | 89€ |
| 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) | |
| LOMO BAJO SELECCIÓN CHULETERO 🔥 | 45€ |
| 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) | |
| COSTILLA DE VACA | 28€ |
| Costilla de vaca a la brasa con puré de boniato | |
| SOLOMILLO DE VACA | 28€ |
| Solomillo de vaca, puré de patata y melaza de piquillo y setas | |

PESCADOS A LA BRASA

| | |
|-----------------------------------|-----|
| LUBINA ESTILO ORIO (2PAX.) | 65€ |
| TACO DE ATUN ROJO | 32€ |

GUARNICIONES

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Pimientos del piquillo a la brasa | 12€ |
| Patatas fritas | 4,50€ |
| Lechuga y cebolla | 4€ |

COCINA TRADICIONAL

| | |
|---|--------|
| CARRILLERAS DE TERNERA | 20€ |
| Carrilleras de ternera al Pedro Ximenez | |
| CACHOPO LOMO BAJO | 21€ |
| Cachopo cremoso de hongo y cebolla caramelizada | |
| CACHOPO ASTURIANO | 21€ |
| A base de lomo alto de ternera, crema de queso cabrales y jamón | |
| CHIPIRONES EN SU TINTA | 17,50€ |
| Chipirones de anzuelo en su tinta | |
| AJOARRIERO | 17€ |
| Ajoarriero con bacalao de Terranova al estilo Abuela Josefa | |