

PARA ABRIR BOCA

ESPUMOSO BURBUILAK. IBONEN ARDOAK Brut nature ecológico. Garnacha tinta y garnacha blanca	7,50€/copa
FINCA LA PARED Chardonnay 100%	4,50€/copa
UVA DEL MES *CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO	

APERITIVOS 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 pico de gallo navarro	5,50€
SUSHI CRISPY ATÚN Arroz frito con tartar de atún rojo y mayonesa de sriracha	5,50€
ROCK & ROLL DE CARRILLERA Carrillera desmigada, salsa tártara y cebolla y jalapeño encurtido	5,50€

ENTRANTES

CECINA DE BUEY Cecina de buey laminada con queso parmesano y aceite de albahaca	23€
ENSALADILLA RUSA Ensaladilla rusa con huevas, pan de gamba crujiente y txangurro desmigado	17€
JUDÍA VERDE A LA BRASA Judía verde salteada a la brasa, parmentier de patata, jamón ibérico y huevo a baja temperatura	17,50€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 CON TARTAR DE TOMATE Tartar de tomate y ciruela, anchoa del cantábrico 00 y emulsión de queso con lima y cilantro	19€
PIMIENTOS ASADOS EN LEÑA, SETAS Y BACALAO Pimientos asados, angula de monte, negrita, bacalao curado y emulsión de cebollino	20€
PATATAS LOMO BAJO Patatas gajo con trufa, crema de quesos y huevo	13€
TXISTORRA DE CERDO Txistorra a la brasa	14€
PULPO A LA BRASA Pata de pulpo de 250g a la brasa con puré de patata, pimentón y jugo de carne	28€
ALCACHOFA A LA BRASA CON BURRATA ITALIANA Alcachofa a la brasa con burrata, tomate Cherry asado y caldo de ternera	21€
CARDO CARBONARA Cardo salteado con papada y espuma de carbonara italiana	18€
BORRAJA A LA BRASA, HONGOS Y YEMA DE HUEVO Borraja salteada a la brasa con espuma de hongos y yema de huevo curada	19€

CARNES A LA BRASA

LOMO ALTO VACA NAVARRA Lomo alto de vaca navarra que destaca por su jugosidad y sabor (aprox. 1,20kg)	71€
LOMO BAJO VACA NAVARRA Lomo bajo de vaca navarra que destaca por su jugosidad y sabor (600gr)	42€
LOMO ALTO SELECCIÓN ESPECIAL "LOMO BAJO" 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 ESPECIAL "LOMO BAJO" 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)	48€
COSTILLA DE VACA Costilla de vaca a la brasa con puré de boniato	24€
SOLOMILLO DE VACA Solomillo de vaca, puré de patata y melaza de piquillo y setas	28€

PESCADOS A LA BRASA

LUBINA ESTILO ORIO (2PAX.)	70€
TACO DE ATUN ROJO	32€

GUARNICIONES

Pimientos del piquillo a la brasa	13€
Patatas fritas	5€
Lechuga y cebolla	5€

COCINA TRADICIONAL

CARRILLERAS DE TERNERA Carrilleras de ternera al Pedro Ximenez	26€
CACHOPO LOMO BAJO Cachopo de bechamel de pimiento del piquillo y carne picada	21€
CACHOPO ASTURIANO A base de lomo alto de ternera, crema de queso cabrales y jamón	21€
CHIPIRONES EN SU TINTA Chipirones de anzuelo en su tinta	20€
AJOARRIERO Ajoarriero con bacalao el Barquero al estilo Abuela Josefa	21€

POSTRES

SORBETE DE MOJITO	6€
TARTA DE QUESO Cremosa al horno con mezcla de queso del Roncal	8€
TEJA DE CHOCOLATE Teja de almendra con ganache de chocolate salado y polvo de pistacho	8€
CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Crema fría de chocolate blanco con helado de galleta y virutas de Lotus	8€
MILHOJAS Milhojas con crema pastelera	8€
TARTA DE MANZANA Con crema pastelera y helado de vainilla	8€
TABLA DE QUESOS Selección de quesos, membrillo y nueces	19€

VINOS DULCES

GRAHAM´´S TAWNY PORT. 20 AÑOS D.O. Porto. Vino dulce.	12,00€/copa
PEDRO XIMENEZ 2021. TORO ALBALÁ D.O.P. Montilla Moriles. Vino dulce de uva PX.	7,50€/copa
TOKAJ HÉTSZÖLÖ ASZU 6 PUTTONYOS 2013 Vino dulce húngaro. Variedad Furmint	15,50€/copa

MENÚ EJECUTIVO

ROCK & ROLL DE CARRILLERA

Carrillera desmigada, salsa tártara y cebolla encurtida

ENSALADILLA LOMO BAJO

Ensaladilla rusa con txangurro desmigado, huevas y gamba

STEAK CRISPY

Steak crispy con piparra, pepinillos, sriracha y queso Idiazabal

ENTRECOT D.O. NAVARRA

Lingote de entrecot D.O. Navarra con puré de apionabo y cogollo a la brasa

MILHOJAS

Milhojas de crema con quenelle de vainilla de Madagascar

BEBIDA A ELEGIR

Agua, cerveza o copa de vino

*pan y café incluidos

29€

LET'S START WITH SOME SPARKLING WINE

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

HOUSE BITES

RIBEYE CROQUETTE Creamy croquette made from beef ribeye with a thin slice o ribeye	3,50€
BEEFTAIL SANDWICH Braised and shredded beeftail with cheese	5,50€
BEEF FLANK TACO Beef flank taco with kimchi and pickled onion	5,50€
SUSHI CRISPY TUNA Fried rice with red tuna tartare and sriracha mayo	5,50€
CHEEK ROCK & ROLL Shredded beef cheek, kimchi mayo, onion and picked jalapeño	5,50€

STARTERS

TOMATO SALAD Tomato salad with tuna and red onion	16,50€
RUSSIAN SALAD With fish roe, shrimp cracker and crab	15€
GRILLED BORRAJA Borraja, iberian ham, egg and mashed potato	17€
PIPARRAS Fried piparras from Vasque Country	13€
STEAK TARTARE Ribeye tartare with smoked sardine, truffle and grilled bread	21€
LOMO BAJO FRIES Wedge fries with truffle, cheese cream and egg	12€
BEEF TXISTORRA Home made txistorra from aged beef	14€
GRILLED OCTOPUS Grilled octopus with mashed potato	26€

GRILLED MEATS

NAVARRESE BEEF REBEYE	69€
Navarrese ribeye known for its juiciness and flavor (aprox. 1,20kg)	
NAVARRESE BEEF STRIPLOIN	38€
Navarrese striploin known for its juiciness and flavor(600gr)	
SPECIAL BEEF RIBEYE BY CHULETEROS	89€
Genetics, morphology, morbling and age make these meats special. Aged for over 60 days for maximum flavor by our best butcher Chuleteros (aprox. 1,40kg)	
SPECIAL BEEF STRIPLOAIN BY CHULETEROS	45€
Genetics, morphology, morbling and age make these meats special. Aged for over 60 days for maximum flavor by our best butcher Chuleteros (aprox. 0,7kg)	
GRILLED BEEF RIB	28€
With sweet potato purée	
TENDERLOIN	28€
With potato purée, piquillo glaze and mushrooms	

GRILLED FISH

ORIO-STYLE SEA BASS (FOR 2)	65€
RED TUNA	32€

SIDE DISHES

Smoked piquillo peppers	12€
Fries	4,50€
Lettuce y onion	4€

TRADITION

BEEF CHEEKS IN PX	20€
Beef cheeks braised in Pedro Ximenez	
LOMO BAJO CACHOPO	21€
Creamy mushroom and caramelized onion cachopo	
ASTURIAN CACHOPO	21€
With typical asturian cabrales cheese and creamy ham	
SQUIDS VASQUE STYLE	17,50€
Hook caught squid made as vasque traditional style	
AJOARRIERO	17€
Newfoundland cod made like our grandmothers did	

DESSERTS

MOJITO SORBET	6€
CHEESECAKE	8€
CHOCOLATE TILE	8€
WHITE CHOCOLATE CREAM	8€
MILLEFEUILLE	8€
APPLE TART	8€
CHEESE PLATTER	19€

DESSERT WINES

GRAHAM´´ S TAWNY PORT. 20 AÑOS	12,00€/copa
PEDRO XIMENEZ 2021. TORO ALBALÁ	7,50€/copa
TOKAJ HÉTSZÖLÖ ASZU 6 PUTTONYOS 2013	15,50€/copa

MENÚ EJECUTIVO

TACO PASTOR

Guiso de falda de vaca desmigada con pico de gallo navarro

ENSALADILLA LOMO BAJO

Ensaladilla rusa con txangurro desmigado, huevas y gamba

JUDÍA VERDE

Judía verde a la brasa con patata, piquillos, panceta y avellana

ENTRECOT D.O. NAVARRA

Lingote de entrecot D.O. Navarra con puré de apionabo y cogollo a la brasa

TARTA DE QUESO

Tarta de quesos navarros con toffee

BEBIDA A ELEGIR

Agua, cerveza o copa de vino

*pan y café incluidos

29€