

PARA ABRIR BOCA

ESPUMOSO BURBUILAK. IBONEN ARDOAK	7,50€/copa
Brut nature ecológico. Garnacha tinta y garnacha blanca	
FINCA LA PARED	4,50€/copa
Chardonnay 100%	
UVA DEL MES	
Preguntar a nuestro personal*	

APERITIVOS DE LA CASA

CRISPY STEAK 1,3,7,10	6€
Arroz frito con steak tartar de buey, encurtidos y queso parmesano	
CROQUETA DE CHULETÓN (Mejor croqueta Navarra 2026) 1,3,7,12	3,50€
Cremosa croqueta de lomo bajo de vaca con una lámina de chuletón	
SANDWICH DE RABO DE TORO 1,3,7,12	6€
Rabo de toro guisado y desmigado con yema curada e Idiazabal	
TACO PASTOR DE FALDA 1,3,12	6€
Taco de falda de vaca con kimchi y pico de gallo navarro	
SAND DE PAPADA 1,2,6,7	6€
Sand de papada glaseada con hoising, gamba, hierbas de verano y queso comté	
OSTRA RUGOSA GALLEGA 14	5,50€

ENTRANTES

CECINA DE BUEY 7	23€
Cecina de buey con queso parmesano y aceite de albahaca	
ENSALADILLA RUSA 2,3,4,14	20€
Ensaladilla rusa de carabineros y txangurro con camarón crujiente y emulsión de cebollino	
ENSALADA CESAR DE CECINA DE BUEY 1,2,3,4,7	13€
Ensalada con antxoa, picatostes, aceite de albahaca, queso y salsa cesar	
ENSALADA LÍQUIDA CON BACALAO AHUMADO 1,3,4	16€
Ensalada líquida, bacalao ahumado, picada, picatostes, tomate semiseco y crema de tomate	
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA 4,12	17,50€
Tomate feo de Tudela con cebolla dulce y vinagreta	
JUDÍA VERDE A LA BRASA 3,7,12	18€
Judía verde salteada a la brasa, parmentier de patata, jamón ibérico, huevo a baja temperatura y demiglace de ternera	
PATATAS LOMO BAJO 1,3,7	14€
Patatas gajo con trufa, crema de quesos y huevo	
TARTAR DE TOMATE CON BOQUERÓN CASERO 4,12	18€
Tartar de tomate con encurtidos y guacamole	
TXISTORRA DE CERDO	15€
Ganadora del concurso de txistorra de Navarra 2026	
PIPARRAS 1	16€
Piparra fresca de Navarra frita	
PULPO A LA BRASA 7,12,14	30€
Pata de pulpo a la brasa con puré de patata, pimentón y jugo de carne	
STEAK TARTAR DE BUEY 1,3,4,7,10	26€
Steak tartar de buey con sardina ahumada, trufa y aceite de carbón	

CARNES A LA BRASA

TXULETÓN DE VACA	70€/kg
TXULETÓN DE VACA RAZA SIMMENTAL MADURADA	85€/kg
TXULETÓN SELECCIÓN ESPECIAL	
Preguntar a nuestro personal*	
SOLOMILLO DE VACA 6,7,12	29€
Solomillo de vaca, puré de patata, melaza de piquillos y setas y demiglace	
COSTILLA DE VACA 6,7,12	30€
Costilla de vaca a la brasa con puré de boniato y cogollo	

PESCADOS A LA BRASA

ANTXOA DEL CANTABRICO 4,12	17€
Antxoa a la brasa con su refrito	
VENTRESCA DE ATÚN ROJO 3,4,7,12	32€
Ventresca de atún, parmentier de patata con sofrito y kimchi y salsa tártara	
CAPTURA DEL DÍA	
Preguntar a nuestro personal*	

GUARNICIONES

Pimientos del piquillo a la brasa	13€
Patatas fritas 1	6€
Lechuga y cebolla 12	6€

COCINA TRADICIONAL

CARRILLERAS DE TERNERA 12	27€
Carrilleras de ternera guisada al Pedro Ximenez	
CACHOPO ASTURIANO 1,3,7	21€
A base de lomo bajo de ternera, crema de cabrales y jamón	
AJOARRIERO 4	23€
Ajoarriero de bacalao el Barquero al estilo Abuela Josefa	
TXIPIRÓN DE ANZUELO RELLENO EN SU TINTA 2,3,4,12,14	25€

POSTRES

SORBETE DE MOJITO	6€
TARTA DE QUESO 3,7 Tarta de queso cremosa al horno, membrillo y galleta	8€
TEJA DE CHOCOLATE 1,3,7 Teja de almendra con ganache chocolate salado, grosella, polvo de pistacho y chantilly de ras el hanout	8€
CREMA DE CHOCOLATE BLANCO 1,3,7 Crema fría de chocolate blanco con helado de galleta y virutas de Lotus	8€
MILHOJAS 1,3,7 Milhojas con crema pastelera	8€
TARTA DE MANZANA 1,3,7 Con crema pastelera y helado de vainilla	8€
BROWNIE 1,3,7 Brownie de chocolate, crema de albahaca y fresa	8€
TABLA DE QUESOS 7,8 Selección de quesos, membrillo y nueces	19€

VINOS DULCES

GRAHAM’S TAWNY PORT. 20 AÑOS D.O. Porto. Vino dulce.	12€/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

ALÉRGENOS

													
1 GLUTEN	2 CRUSTÁCEOS	3 HUEVO	4 PESCADO	5 CACAHUETES	6 SOJA	7 LÁCTEOS	8 FRUTOS CON CÁSCARA	9 APIO	10 MOSTAZA	11 SÉSAMO	12 MOLUSCOS	13 ALTRAMUZ	14 SULFITOS