

Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos

G u r e M e n u a

Jamón ibérico de bellota 22 €

Ezkur-urdaiazpiko iberikoa

Foie-gras en terrina hecha en casa con crema de manzana 24 €

Etxean egindako foie-grasa terrinan, sagar-kremarekin   

Pimientos asados con ventresca de bonito y guindilla 18 €

Piper erreak hegaluze-mendrezkarekin eta piperminarekin  

Raviolis de pato, manzana y foie con salsa de setas 20 €

Ahate, sagar eta foie-ravioliak perretxiko-saltsarekin   

Nuestra clásica ensalada de bogavante 26 €

Abakando-entsalada klasikoa   

Gambas de Huelva a la plancha 22 €

Huelvako ganbak plantxan 

Carpaccio de gambones 21 €



Ganboi-carpaccioa    

Con cuchara...

Koilararekin...



La clásica sopa de pescado 16 €

Betiko arrain-zopa  

Verduras de temporada con huevo de codorniz 17 €

Sasoiko barazkiak, galeper-arrautzarekin  

Déjate seducir por.... Erakartzen utxi xaitex...

Nuestros Dulces Gure Goxoak

Pastel de avellanas con helado crujiente de yogur 8 €

Hur-pastela jogurt-izozki kurruskariarekin    

Queso de caserío Gomistegí con dulce de manzana reineta 7 €

Gomistegiko gazta reineta sagar goxoarekin  

Brownie con nueces y helado de chocolate blanco 8 €

Browniea intxaurrekin eta txokolate zurizko izozkiarekin    

Mousse 2 chocolates 8 €

2 txokolateko moussea    

Déjate seducir por la sugerencia distinta que te ofrecemos a diario 8 €

Dastatu ezazu gure eguneko goxoa

Pastel de manzana con cremoso helado de vainilla 8 €

Sagar-pastela banilla-izozki krematsuarekin   

Biscuit glacé de fruta de la pasión con
crocante chocolate negro (apto para diabéticos) 8 €

Pasio-frutazko biskuit glacea txokolate

beltz krokantearekin (diabetikoentzat egokia)    

Vinos dulces

Gran Barquero Pedro Ximenez (Córdoba) 2008

Ochoa moscatel (Navarra) 2006

Vino generoso de naranja Saucí

Vinos Blancos

D.O. Txakoli de Getaria

Murgialdai (Oñati)	12,00 €
Belaskua (Oñati)	13,00 €
Txomin Etxaniz (Getaria)	17,00 €
Talai Berri (Zarautz)	14,00 €

D.O. Rioja

Conde Valdemar	9,00 €
Pierola (Fermentado en barrica)	12,00 €

D.O. Navarra

Castillo Monjardin (Chardonnay)	11,00 €
---------------------------------	---------

D.O. Somontano

Enate 2, 3, 4 (Chardonnay)	18,00 €
V. Vero (Gewürztraminer)	20,00 €

D.O. Rueda

Marqués de Riscal (Verdejo)	17,00 €
Jose Pariente (Verdejo)	19,00 €

D.O. Penedes

Torres-Waltraud	35,00 €
-----------------	---------

Ampurdan

B. Pescador	8,00 €
-------------	--------

Vinos de Galicia

Pazo Señorans (Albariño)	27,00 €
Martin Codax (Albariño)	19,00 €
Santiago Ruiz (Rias Baixas)	28,00 €
Terras Gauda (Rias Baixas)	29,00 €
Cillar de Silos (Albillos)	29,00 €
Pagos del Galir (Godello)	20,00 €

Vinos Rosados

D.O. Rioja

Conde Valdemar	9,00 €
Marqués de Cáceres	11,00 €
Izadi Larrosa	11,00 €

D.O. Navarra

Gran Feudo Chivite	10,00 €
--------------------	---------

Ampurdan

Cresta Rosa	9,00 €
-------------	--------

Portugal

Mateus Rosé	9,00 €
-------------	--------

Vinos Tintos

Vino recomendado

D.O. Rioja	
Conde Valdemar	12,00 €

Gran Reserva

D.O. Rioja	
GR 904	72,00 €
Imperial G.R.	75,00 €
V. Arana	45,00 €

Vinos Jóvenes

Luis Cañas	9,00 €
Albiker	9,00 €
Pago Capellanes (Roble)	24,00 €

Vinos de Autor

Berarte Vendimia Seleccionada	48,00 €
Finca La Borracha (Utiel)	35,00 €

Crianzas

D.O. Rioja	
Azpilicueta	16,00 €
Viña Alberdi	26,00 €
Campillo	22,00 €
Beronia	15,00 €
Pierola	20,00 €
Altun	16,00 €
Pujanza Hado	23,00 €
Muga	33,00 €
Vino S.P. Peciña	20,00 €

Vinos varios

D.O. Somontano	
Enate	16,00 €

D.O. Priorato	
Les Pissarres	32,00 €

D.O. Toro	
Vetus cr	26,00 €

D.O. Bierzo	
Petalos del Bierzo	32,00 €

Reservas

D.O. Rioja	
Imperial	44,00 €
V. Ardanza	44,00 €
V. Tondonia	54,00 €
M. de Riscal	37,00 €
Remelluri	40,00 €
Roda	70,00 €
Contino	44,00 €
Vivanco	26,00 €

D.O. Duero	
Senda de los Olivos	33,00 €
Arzuaga cr	36,00 €
Pago de Carraovejas cr	58,00 €
Pago de Capellanes cr	40,00 €
Emilio Moro	55,00 €