














SUGERENCIAS DEL CHEF CHEF'S SUGGESTIONS

Jamón ibérico, pan de cristal y emulsión de tomate Iberian ham, glass bread and tomato emulsion 	24.50 €
Anchoas 00 con aceite de oliva (9 lomos) Anchovies olive oil 	22.50 €
Alcachofas confitadas con virutas de jamón (4 uds.) Confit artichokes with ham shavings   	17.50 €
Nuestra tabla de quesos nacionales (manchego, cabrales, idiazabal, cabra al pimientos.) Our table of national cheeses (manchego, cabrales, idiazabal, goat with peppers.)   	16.50 €
Boquerones aliñados con vinagre y perejil (7 uds.) Anchovies seasoned with vinegar and parsley  	13.00 €
Parrillada de verduras y setas al aroma del carbón Charcoal-scented grilled vegetables and mushrooms 	17.50 €










MENÚ TXULETÓN



89,00 €

**Chuleta de vaca madurada 1,100 kg aprox.
acompañada de patatas gajo, brotes de roble y pimientos confitados de Túdela
(Fines de semana y festivos a mediodía o bajo reserva)**

Merluza al gusto (bilbaína, romana o plancha) Hake to taste (Bilbain, Roman or grilled)  	23.50 €
Solomillo Rossini de vaca madurada Rossini beef sirloin matured	26.50 €
Costilla de ternera asada al horno Oven roasted beef rib	21.50 €
Carpaccio de piña, helado de mango y maracuyá Pineapple carpaccio, mango ice cream and passion fruit  	6,50 €
Tarta de queso casera Homemade cheesecake   	6,50 €