

ENTRANTES

€

Jamón de bellota D.O. Los Pedroches.....	21,00
Ensalada mixta.....	11,00
Ensalada de pimientos marinados con anchoas del Cantábrico y ventresca de bonito.....	16,00
Ensalada templada de foie, escalopines de liebre y mollejas de pato....	16,00
Degustación de patés elaborados en casa	12,00
Terrina de foie-gras de oca mit-cuit con tostadas.....	16,00
Foie fresco a la plancha caramelizado sobre dulce de membrillo.....	19,00
Sopa de cocido con pasta.....	9,00
Sopa de pescado y marisco.....	11,00
Menestra de verduras frescas.....	12,00
Revuelto de hongos de Ultzama.....	14,00
Fritos variados	12,00
Pochas con jamón y verduritas	11,00

PESCADOS

€

Pimientos rellenos de rape y marisco sobre salsa de carabineros.....	12,00
Merluza a la “koskera” con almejas y gambas en salsa verde.....	20,00
Merluza a la parrilla con salsa de pimientos del piquillo.....	20,00
Rapito al horno con patatas panadera y refrito de ajos.....	20,00
Bacalao al pil-pil Belate.....	20,00
Kokotxas de bacalao con almejas	20,00

CARNES

Chuletón de buey a la brasa (1 kg. 40€)	
Chuleta de ternera del Baztan.....	16,00
Solomillo a la parrilla.....	18,00
Solomillo al foie con salsa de frambuesas	24,00
Costillas de corderico.....	17,00
Txuri ta beltz “reellenos de cordero”	14,00
Confit de pato a nuestro estilo.....	14,00
Lomos de ciervo con salsa de grosellas.....	19,00
Civet de ciervo al oporto.....	15,00
Pichón guisado con reinetas y setas.....	19,00
Cochinillo asado.....	20,00

POSTRES

€

Nuestra cuajada	7,00
Canutillos..	7,00
Tulipa de helados artesanos	7,00
Sorbete de limón al cava.....	7,00
Sorbete de avellana al armagnac.....	7,00
Arroz con leche a la canela y su teja.....	7,00
Tarta de manzana caliente sobre crema de melocotón.....	7,00
Cremoso de queso fresco con sopa de frutos rojos y crujiente de galleta.	7,00
Pastel vasco templado e inglesa de caramelo.....	7,00
Queso de ovejas del Valle de Ultzama con membrillo y nueces	8,00
Bavaroise semi- fría de chocolate, vainilla y toffe.....	7,00