

Nuestros platos sin



gluten

Para empezar....

€

Jamón de bellota (<i>100% Ibérico D.O Los Pedroches</i>)	24,00
Ensalada de pimientos marinados con anchoas de Santoña y ventresca de bonito	17,00
Ensalada templada de foie, escalopines de liebre y mollejas de pato	19,00
Terrina de foie-gras mit- cuit elaborada en casa con mermelada de remolacha	22,00
Foie fresco a la plancha caramelizado con dulce de membrillo	22,00
Sopa de pescado y marisco	14,00
Menestra de verduras frescas y de temporada	14,00
Revuelto de hongos de Valle Ultzama	15,00
Alubias pochadas acompañadas de jamón y verduritas	13,00

Seguimos con pescados (*el mar lo tenemos muy cerca...*)

€

Lomos de merluza del Cantábrico a la parrilla	22,00
Rapito al horno con patatas panadera y refrito de ajos	22,00
Bacalao al pil-pil	22,00
Kokotxas de bacalao con su salsa de pil-pil	23,00

Los precios se verán incrementados en el 10% de IVA

y las carnes??.... *(Especialmente escogidas por Los Barberena para nosotros)*

€

Chuletón de buey a la brasa 1/kg. 45

Chuleta de ternera del ValleBaztan, patatas panadera y Gernikas 17,00

Solomilloa la parrilla, patatas panadera y piquillos 23,00

Solomillo al foie, frutas confitadas y salsa de arándanos 29,00

Txurieta beltz "reellenos de cordero" 14,00

Lomos de ciervo, salsa de arándanos y Juliana de trigueros plancha 22,00

Cochinillo asado 21,00

Y ahora el momento más dulce...

€

Nuestra cuajada de siempre 7,50

Tulipa de helados artesanos (manzana, vainilla, fresa, chocolate, avellana, piel de limón) 7,50

Sorbete de piel de limón al cav a7,50

Sorbete de avellana al Armagnac 7,50

Sorbete de manzana al Calvados 7,50

Arroz con leche a la canela 7,50

Cre moso de queso fresco con sopa de frutos rojos 7,50

Flan de siempre con helado de leche 7,50

Pastel fluido de avellana y refrescante de limón 8,50

Queso puro de leche de oveja con membrillo y nueces 9,00

Los precios se verán incremenados en el 10% de IVA