

ENTRANTES

<i>Choricillos a la sidra</i>	10 €
<i>Txistorra artesana</i>	9 €
<i>Ensalada de queso de cabra y frutos secos</i>	14 €
<i>Ensalada mixta</i>	14 €
<i>Ensalada templada de gulas y gambas</i>	14 €
<i>Ensalada de pollo crujiente y salsa cesar</i>	14 €
<i>Ensalada de setas , cebolla caramelizada y jamón crujiente</i>	14 €
<i>Fritos variados</i>	16 €
<i>Jamón ibérico y tostaditas de pan con tumaca</i>	19 €
<i>Parrillada de verduras</i>	16 €
<i>Risotto de setas y hongos</i>	16 €
<i>Arroz meloso de marisco</i>	16 €
<i>Crema de marisco</i>	14 €
<i>Pulpo a la allega</i>	16 €

CARNES

<i>Chuletón a la brasa a partir de 1 kg</i>	45 € /kg
<i>Entrecote a la parrilla con patatas y piquillos</i>	18 €
<i>Costillas de cordero con patatas y piquillos</i>	18 €
<i>Solomillo de vaca con patatas y piquillos</i>	21 €
<i>Confit de pato con salsa de oporto y frutos rojos</i>	17 €
<i>Cabrito asado en su jugo con patata panadera</i>	20 €
<i>Gorrin asado en su jugo con patata panadera</i>	19 €
<i>Corte de carne argentino con chimichurri y patatas</i>	17 €
<i>Carrilleras ibéricas al Pedro Ximenez y cremoso de patata</i>	17 €
<i>Rabo de toro al vino tinto y cremoso de patata</i>	17 €

PESCADOS

<i>Rape al horno con refrito de ajos y patatas panaderas</i>	20 €
<i>Bacalao al horno con salsa de piquillos</i>	18 €
<i>Merluza con almejas en salsa verde</i>	18 €
<i>Sepia a la plancha con lechuga y patatas panaderas</i>	17 €
<i>Lubina estilo Orio y patatas panaderas</i>	17 €
<i>Pata de pulpo y cremoso de patata</i>	20 €

POSTRES

<i>Brownie con nueces chocolate caliente y helado</i>	6 €
<i>Canutillos de crema con chocolate caliente</i>	7 €
<i>Copa de helados variados</i>	5 €
<i>Coulant de chocolate caliente con helado</i>	6 €
<i>Cuajada casera con nueces y miel</i>	4 €
<i>Hojaldre de crema y manzana</i>	6 €
<i>Sorbete del día</i>	6 €
<i>Tarta de queso</i>	6 €
<i>Tejas con helado y chocolate caliente</i>	7 €
<i>Goxua</i>	6 €

BODEGA

BLANCOS

<i>Bornos frizzante</i>	16 €
<i>Sidra</i>	8 €
<i>Inurrieta Orchidea Sauvignon Blanc - D.O. Navarra</i>	17 €
<i>Principe de viana - Chardonnay</i>	16 €
<i>Clásico Sanz D.O. Rueda</i>	16 €

TINTOS

<i>Inurrieta Cuatrocientos Crianza - D.O. Navarra</i>	17 €
<i>Gran feudo Crianza - D.O. Navarra</i>	16 €
<i>Ramón Bilbao Crianza - D.O. Calificada Rioja</i>	18 €
<i>Principe de viana - Edición especial VEGANO</i>	17 €
<i>Marques de Caceres - D.O. Rioja</i>	18 €
<i>Viña pomal Crianza 50 cl. D.O. Calificada Rioja</i>	10 €

ROSADOS

<i>Inurrieta mediodia D.O. Navarra</i>	15 €
<i>Principe de viana D.O. Navarra - Garnacha</i>	15 €

INFUSIONES

FRUTOS DEL BOSQUE sin cafeína y vitaminas.	2,20 €
MANZANILLA Infusión de sabor intenso y digestiva	2,20 €
POLEO MENTA con propiedades digestivas	2,20 €
REGALIZ, ANÍS Y MENTA Favorece la buena digestión	2,20 €
ROOIBOS Tranquilizante y bueno para aumentar defensas.	2,20 €
ROOIBOS CANELA Y NARANJA sin cafeína y rica en vitamina C .	2,20 €
TE INGLISHS BREAKFAST Ideal para tomar con leche o limón	2,20 €
TE ROJO MANGO Y MARACUYA Propiedades adelgazantes	2,20 €
TE VERDE Te verde, menta y hierbabuena. Muy refrescante.	2,20 €
TE VERDE CHAMPAN CON FRESAS	2,20 €

CAFÉS

AFFOCATO Café Espresso con helado de vainilla	5 €
AMERICANO Café largo muy suave	2 €
CORTADO O MACCHIATO Café Espresso con poca leche	2 €
BOMBÓN Café Espresso y leche condensada	2,5 €
CAPPUCCINO Café con leche, crema de leche y polvo de cacao	3,5 €
ESCOCES Café solo con helado vainilla y whisky	6 €
IRLANDES Café Espresso whisky irlandés y nata montada	6 €
SOLO O ESPRESSO Cremoso, intenso y aromático	2 €
VIENÉS Café Espresso con nata montada y una pizca de canela	4 €
CARAJILLO	3,5 €
AFFOCATO Café Espresso con helado de vainilla	5 €
AMERICANO Café largo muy suave	2 €
CORTADO O MACCHIATO Café Espresso con poca leche	2 €