

COSITAS PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota, D.O. Jabugo	23€
Pan de cristal con tomate rallado y aceite virgen extra	3€
Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota	10€
Anchoas de Santoña preparadas en casa con pimiento verde "6 filetes"	15€
Ⓢ Ensaladilla rusa con regañá Don Pelayo	10€

ENTRANTES

Alcachofas confitadas y crujientes con cecina y mayonesa de trufa	14€
Ⓢ Pulpo a la brasa, huevo asado, patata y pimentón	18€
Ⓢ Espárragos a la brasa, crema de tuétano y piñones	15€
Sashimi de vieiras, tartar de tomate y ajo blanco	15€
Ⓢ Steak tartar de solomillo de vaca gallega con helado de mostaza	19€
Ⓢ Ensalada de centollo, gazpacho verde y salsa tártara	15€

ARROZ Y PASTA

Arroz meloso de cocochas de merluza a 65°C (2 per.-20 min. cocción)	44€
Ⓢ Canelones finos de pollo asado, bechamel de jabugo y setas	18€

PRINCIPALES

Ⓢ Tronco de rape asado sobre estofado de changurro a la donostiarra	22€
Ⓢ Lomo de rodaballo a la brasa de carbón, pil-pil ligero y piparras	24€
Chuleta de atún rojo "parpatana" a la brasa con tomate al oloroso	24€
Ⓢ Callos y morros a la riojana	15€
Ⓢ Entrecote "japonés" con pimientos asados al fuego	24€
Albóndigas de rabo de vaca vieja con parmentier y pecorino trufado	17€
Cabrito lacado con avellanas, ajo negro y puré de boniato especiado	22€
Pan y varios	(por persona) 2,00€

(IVA 10% INCLUIDO)

Disponemos de una amplia variedad de platos fuera de carta adaptables a dieta vegetariana y vegana. También para personas con alergias diversas. Pregunte a nuestro personal para información detallada sobre alérgenos. El pescado servido en este establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006.

Ⓢ sin gluten

MENÚ BRASA Y PRODUCTO

Entrantes

Mollete relleno de centollo, matices cítricos y picantes

Buñuelo de calamar, alioli de ajos asados al carbón

Ⓢ Espárragos a la brasa con crema de tuétano y piñones

Lecherillas glaseadas, patata ahumada y jugo de asado

Principales (a elegir)

Chuleta de atún rojo “Parpatana” a la brasa con estofado de tomates al oloroso

Ⓢ Entrecote seleccionado a la brasa y laminado con pimientos asados al carbón

Postre

Torrija de brioche caramelizada en sartén con helado de mantecado

PVP: 43€

Maridaje (Opcional): 17€

(IVA 10%, selección de mantequilla y pan de hogaza artesano incluido)

Este menú sólo se servirá a mesa completa.

Ⓢ sin gluten

MENÚ LA PRIMAVERA Y SU PRODUCTO

Entrantes

- Ⓢ Ensalada de alcachofas, guisantes, judía verde y habitas
- Ⓢ Espárragos a la brasa con crema de tuétano y piñones
- Tartar de atún rojo, mayonesa de jengibre y toques de mostaza

Principales

- Ⓢ Arroz meloso de cigalas, jugo de su coral y parmesano
- Cabrito lacado con avellanas, ajo negro y puré de boniato especiado

Postre

- Ⓢ Fresones y frambuesas con helado de nata y vainilla

PVP: 49€

Maridaje (Opcional): 17€

(IVA 10%, Selección de mantequilla y pan de hogaza artesano incluido)

Este menú sólo se servirá a mesa completa.

Ⓢ sin gluten

MENÚ MERCADO

Este menú sólo se servirá de lunes a viernes en horario de comidas.

La cercanía física del mercado de Abastos nos servirá para elaborar un menú que cambiará cada día, sin otra pretensión que hacer disfrutar a nuestros comensales.

ENTRANTES

Se compone de tres entrantes al centro para compartir.

SEGUNDOS

Diversas opciones entre pescados, carnes, guisos y arroces.

POSTRES

A elegir entre varias propuestas.

Agua, pan de hogaza artesano, vino blanco o crianza d.o.ca Rioja y café.

PVP: 29€ por persona
(sólo se servirá a mesa completa)

Menú individual, no se sirve para compartir.

(IVA 10% INCLUIDO)

POSTRES. "LOS CLÁSICOS NUNCA MUEREN"

Os presentamos una selección de elaboraciones clásicas que nunca pasan de moda, las hemos reinterpretado y os las presentamos desde otra visión, sin perder su esencia.

Torrija de brioche caramelizada en sartén con helado de mantecado	6€
Nuestra tarta sacher (la tarta de chocolate más famosa del mundo	6€
Tiramisú a la cuchara con amaretto	6€
Crepe suzette (sabores potenciados de naranja, licor y caramelo	6€
Tarta de queso, posiblemente la mejor que hayamos hecho nunca	6€
Nuestra selección de quesos con sus contrastes	10€

VINOS DULCES

Supurao Ojuel	5€
D.O.Ca. Rioja Tempranillo & Garnacha pasificadas. Ecológico (10,5°)	
Ochoa	4,50€
D.O. Navarra Moscatel de grano menudo (12,5°)	
Don P.X. Toro Albalá	4,50€
D.O. Montilla-Moriles Generoso. Doble encabezado (17°)	
Valverán 20 Manzanas	5€
D.O.P. Sidra de Asturias Sidra de hielo. (9,5°)	
Barbeito Boal	5€
Madeira D.O.P. Reserva 5 años. Medio dulce (18,8°)	

(IVA 10% INCLUIDO)

INFUSIONES

Selección tradicional	2€
Té azul (oolong) naranja. Semifermentado y muy aromático	2€
Té verde especiado con cardamomo, pimienta, jengibre, canela y vainilla	2€
Rooibos masala chai con cítricos, canela, cardamomo, anís y clavo. Sin teína	2€
Té rojo de la fruta de la pasión. Aroma tropical	2€

GIN-TONICS

Os ofrecemos una selección de ginebras **premium**, ideales para obtener los mejores gintonic. Combinadas con **Fever-Tree** y servidas en copa **Giona**, las podréis degustar a la manera tradicional o con alguna de las combinaciones que os proponemos.

Seagrams / Piel de cítricos	8€
Nordes / Piel de limón y salicornia	9€
Martin Miller's / Jengibre y lima	9€
Tanqueray Ten / Piel de lima	9€
Bulldog / Regaliz y flor de saúco	9€
G'Vine Nouaison / Fresas y Cardamomo	10€

(IVA 10% INCLUIDO)