

## *Para comenzar:*

- ***Jamón ibérico de Guijuelo con su pan tostado y tomate*** 25,00 €  
• *Guijuelo Iberico ham with toast and tomato*
- ***Anchoa de Santoña , piparras y sus tostas*** 23,50 €  
• *Santoña´s anchovies with toast and tomato*
- ***Tomate Feo de Tudela con ventresca escabechada y cebolleta*** 14,00 €  
• *Tudela´s Tomato with fresh tuna belly and bull onions*
- ***Almejas Roja al txakoli y cítricos*** 14,50 €  
• *Clams in Txakoli sauce with citrus scent and chilli*
- ***Huevos de corral con hongos y ajetes*** 16,50 €  
• *Farm eggs with mushrooms and green scallions*
- ***Parrillada de verduras de temporada con codorniz a la antigua*** 22,00 €  
• *Seasonal grilled vegetables with quail*
- ***Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao con su bísquet*** 15,00 €  
*Piquillo peppers stuffed with cod brandade*
- ***Huevos fritos con patatas, jamón de Guijuelo y sus Gernikas fritos*** 19,50 €  
• *Fried eggs, potatoes, Guijuelo ham and Gernika´s peppers*
- ***Chipirones en su tinta sobre arroz cremoso*** 18,00 €  
• *Squids in natural ink stew, with creamy rice*

## *Pucheros de la amuma:*

- ***Alubias de Tolosa con sus sacramentos*** 17,00 €  
*Tolosa beans stew with garnish*
- ***Patatas en salsa verde con callos de bacalao y huevo escalfado*** 16,00 €  
*Green sauce potatoes with cod tripe and boiled egg*
- ***Tradicional Sukalki (Estofado de carne y patata)*** 17,50 €  
*Beef and potatoes stew*

## *Pescados / Fish*

- *Sapito a la bilbaína con patata panadera* 27,00 €
  - *Grilled monkfish with garlic and olive oil emulsion with potatoes*
- *Merluza del cantábrico con almejas en salsa verde* 23,50 €
  - *Cantabrian hake in green sauce with clams*
- *Lomo de Bacalao al gusto (Pil-Pil, Vizcaína, Club Ranero)* 28,00 €
  - *Cod in sauce*
- *Guiso arrantzale de pescados de roca con mejillones y langostinos* 22,00 €
  - *Fisherman stew of rock fishes with prawns and mussels*

## *Carnes / Meat*

- *Carrilleras de cerdo ibéricas lacadas sobre cremoso de calabaza* 23,00 €
  - *Porck cheeks in sauce with pumpkin cream*
- *Entrecote a la plancha con su guarnición (400gr)* 28,00 €
  - *Grilled entrecote with garnish*
- *Chuletón al aroma del Amboto con langostinos de Ibarra (P. aprox 1.200 kg)* 59,90 €
  - *T-Bone steak smoked with herbs with green pepers of Ibarra*
- *Rabo de toro estofado con croqueta líquida de patata* 21,00 €
  - *Traditional oxtail with liquid potatoe croquete*
- *Chuletillas de cordero, patatas, setas y sus padrones* 24,00 €
  - *Grilled Lamb chops with potatoes, mushrooms and peppers*

*\*/Menú Degustación Alabardero (Bebida no incluida)* 55,00 €

- *Pan/ bread* 2,00€

10% IVA incluido - 10% VAT included