

PRIMAVERA / VERDURAS & BRASA - FRANCES

CHARCUTERIE ET FROMAGES

JAMBON IBÉRIQUE 100grs. / **23€**

WAGYU SECHE 100grs. / **28€**

FROMAGE SHROPSHIRE AU RAISIN 150grs. / **16€**

FROMAGE PECORINO À LA TRUFFE 120grs. / **16€**

PLATEAU 3 FROMAGES / **17€**

Gris de montaña, Pecorino Moliterno y Shropshire"

PLATEAU 5 FROMAGES / **25€**

Plateau 3 forages + Mahón (Mallorca) y Ossau Irati (Navarra)

LÉGUMES DE PRINTEMPS

SALADE MIXTE / **15€**

LAITUE, THON ET ANCHOIS / **16€**

LAITUE ET OIGNON / **10€**

POIVRONS "DEL PADRON" / **11€**

POIVRONS "GERNIKA" / **11€**

POIVRONS FRITS / **12€**

POIVRONS PIQUILLOS FAÇON "TOLOSA" / **13€**

POIVRONS PIQUILLOS, FANONS DE PORC ET ŒUF / **16€**

HARICOTS BLANCS "POCHAS DE TUDELA" / **15€**

OIGNONS NOUVEAUX A L'ETOUFFÉE / **13€**

ASPERGES BRAISÉES / **16€**

ARTICHAUTS FRITS AU FOIE / **26€**

FÈVES ÉPLUCHÉES ET ŒUF POCHÉ 80grs. / **25€**

LARMES DE PETITS POIS ET JAUNE D'ŒUF 40grs. / **29€**

SPECIALITES DE LA MAISON

CROQUETTE DE VIANDE SECHÉE / **3€**

Gagnant Semaine de la Croquette Navarra 2021

CHORIZO AU CIDRE / **10€**

OMELETTE A LA MORUE / **15€**

SAUCISSE "CHISTORRA ARBIZU" / **14€**

BOULETTES DE DE CÔTE DE BOEUF / **17€**

PIEDS DE PORC EN SAUCE / **17€**

PETITS CALAMARS A L'ENCRE / **17€**

BOUDIN NOIR DOUX ET PIMENTS PIQUILLOS / **18€**

QUEUE DE TAUREAU / **24€**

ANCHOIS "SANTOÑA", AVEC PAIN BRIOCHÉ ET BEURRE FUMÉ / **20€**

CARPACCIO DE CÔTE DE BOEUF, ŒUF ET AMANDES / **26€**

POISSON ET FRUITS DE MER grillés

POULPE / **23€**

MORUE / **17€**

MERLU / **19€**

JOUE DE MERLU **35€/Kg.**

TURBOT **65€/Kg.**

BAR **60€/Kg.**

DORADE **60€/Kg.**

SOLE /

DORADE ROYALE /

MULET /

CREVETTES 12 unités. / **20€**

PETONCLES 8 unités. / **20€**

VIANDES braise

CÔTE DE BOEUF EXTRA **63€/Kg.**

CÔTE DE BOEUF PREMIUM **81€/Kg.**

CÔTE DE BOEUF NATIONALE BLONDE GALICIENNE **98€/Kg.**

CÔTE DE BOEUF À MATURATION EXTRÊME **120€/Kg.**

CÔTE DE BOEUF (BOEUF) / **148€/Kg.**

ENTRECÔTE PREMIUM 450grs. / **41€**

FILET MIGNON DE BOEUF 250grs. / **28€**

FILET MIGNON DE BOEUF AU FOIE 250grs. / **38€**

CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT / **22€**

DESSERTS

TARTE AU FROMAGE / **10€**

TARTE AU CITRON AVEC GLACE VANILLE / **7€**

PAIN PERDU BRIOCHE / **6€**

FLAN AUX ŒUFS / **6€**

LAIT CAILLÉ CARAMÉLISÉ AU MIEL ET AUX NOIX / **6€**

FROMAGE, COINGS ET NOIX / **6€**

TUILE AUX AMANDES ET MOUSSE DE FROMAGE 3 unités. / **7,5€**

BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOIX / **6€**

COULANT AU CHOCOLAT / **6€**

Fuente de patatas fritas / **5,5€** · Ración de pan / **1,5€** · Bollo de pan sin gluten / **2,2€** · KUPELA de sidra AUTOSERVICIO / **4,10€** persona

Precio mínimo por persona: **4,5€** niños / **6€** adultos. · Si padece alguna intolerancia o alergia alimenticia háganoslo saber y le informaremos.

Todos nuestros platos pueden con tener trazas de altramuces, apio, cacahuetes, crustáceos, frutos de cáscara, gluten, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, sésamo, soja y sulfatos.