

ABRIRBOCA

1/2

• Pimientos al carbón	9,00€
• Berenjenas a la brasa con alioli ligero de leche de oveja  	12,00€
• Espárragos trigueros a la parrilla con jamón y queso parmesano 	14,00€
• Flores de alcachofas con jamón ibérico	15,50€
• Tomate rosa a la parrilla con crocanti de almendras 	12,00€
• Croquetas de jamón y boletus  	14,00€
• Chistorra de Arbizu a la parrilla.....8,00€	14,00€
• Queso provolone a la brasa 	14,00€
• Huevos rotos en aceite de brasa y jamón ibérico 	14,50€
• Ensalada de tomate con ventresca 	14,50€
• Ensaladilla rusa de gambas y carabineros      	15,00€
• Ensalada Cesar de cogollos y pollo a la parrilla    	16,50€
• Mollejas a la parrilla	17,00€
• Anchoas del Cantábrico “O” con tartar de tomate 	24,00€
• Jamón ibérico de bellota	32,00€

ALAPARRILLA

1/2

CARNES Y PESCADOS EN BRASA

• Entraña de vaca vieja con patatas.....	18,50€
• Hamburguesa de vaca vieja   	19,50€
• Pollo de corral con patatas fritas	19,95€
• Entrecôte de lomo bajo a la parrilla.....	22,00€
• Steak tartar con huevo y focaccia   	22,00€
• Solomillo a la parrilla con Salsa Roquefort 	28,00€
• Lomos de Corvina a la bilbaína a la brasa 	24,50€

CHULETAS A LA BRASA (1 KG Aprox.)

• Chuleta de vaca vieja (Importación, con 25-30 días maduración)	59,50€
• Rubia Gallega (Galicia, con 30-40 días de maduración)	80,50€
• Buey Auténtico (Nacional con 30 días de maduración)	129,00€

POSTRESARTESANOS

• Brotes de brownie   	8,00€
• Banoffee 	8,00€
• Tarta de queso gluten free  	8,00€



CONTIENE GLUTEN



GRANOS DE SÉSAMO



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



PESCADO



SOJA



LÁCTEOS



HUEVOS



CONTIENE MOSTAZA



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

STARTERS

1/2

• Charcoal-grilled peppers	9,00€
• Grilled aubergines with light sheep's milk aioli  	12,00€
• Grilled green asparagus with ham and Parmesan cheese 	14,00€
• Artichoke flowers with Iberian ham.....	15,50€
• Grilled pink tomato with almond crunch 	12,00€
• Ham and boletus croquettes  	14,00€
• Grilled Arbizu Chistorra.....8,00€	14,00€
• Grilled provolone cheese 	14,00€
• Broken eggs in charcoal oil with Iberian ham 	14,50€
• Tomato salad with tuna belly 	14,50€
• Russian shrimp and red shrimp salad      	15,00€
• Grilled Chicken and Buds Caesar Salad    	16,50€
• Grilled gizzards	17,00€
• Cantabrian anchovies “O” with tomato tartare 	24,00€
• Iberian “bellota” ham.....	32,00€

GRILLED

1/2

MEATS AND FISH

• Old cow entrails with potatoes	18,50€
• Old cow burger   	19,50€
• Free-range chicken with french fries.....	19,95€
• Grilled low loin entrecote.....	22,00€
• Steak tartare with egg and focaccia   	22,00€
• Grilled sirloin steak with Roquefort sauce 	28,00€
• Lomos de Corvina a la bilbaína a la brasa 	24,50€

GRILLED CHOPS (1 KG Approx.)

• Old cow chop (Imported, matured for 25-30 days)	59,50€
• “Galician Blonde” (Galicia, with 30-40 days of maturation)	80,50€
• Authentic Beef (National with 30 days of maturation)	129,00€

ARTISANDESSERTS

• Brownie sprouts   	8,00€
• Banoffee 	8,00€
• Cheesecake gluten free  	8,00€



CONTAINS GLUTEN



SESAME GRAINS



PEANUTS



NUSE FRUITS



CRUSTACEANS



MOLLUSKS



FISH



SOY



DAIRY



EGGS



CONTAINS MUSTARD



SULFUR DIOXIDE
AND SULPHITES