

ABRIRBOCA

	1/2	
• Pimientos asados a la brasa		9,95€
• Pimientos asados a la brasa con huevo frito y gambones al ajillo  		15,95€
• Berenjenas a la brasa con alioli ligero de leche de oveja  		12,95€
• Flores de alcachofas con jamón ibérico		15,95€
• Boletus a la brasa con yema de huevo   		18,95€
• Ensalada verde (lechuga y cebolleta)		9,95€
• Ensalada de tomate con ventresca 		14,50€
• Croquetas de jamón y boletus  		14,95€
• Huevos rotos con jamón ibérico 		16,50€
• Huevos rotos con foie a la brasa 		20,95€
• Chistorra de Arbizu a la parrilla.....	8,50€	14,95€
• Morcilla de Burgos a la brasa	7,95€	13,95€
• Mollejas de ternera a la brasa.....		20,00€
• Steak tartar de chuleta con huevo   	14,50€	23,95€
• Jamón ibérico de bellota		32,00€

ALAPARRILLA

	1/2	
CARNES Y PESCADOS EN BRASA		
• Hamburguesa de vaca vieja   		19,50€
• Entraña de vaca vieja con patatas.....		20,95€
• Pollo de corral con patatas fritas		19,95€
• Entrecôte de lomo bajo a la brasa.....		24,95€
• Lomos de Corvina a la bilbaína a la brasa 		26,95€
• Solomillo a la parrilla con salsa Roquefort 		29,95€
• Solomillo con foie a la brasa y salsa Pedro Ximénez 		34,00€
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)		80,95€
• Buey Auténtico (Nacional con 30 días de maduración)		129,00€
• Suprema Ancestral (Nacional, Razas Minhota, Maronesa o Barrosa con + 40 días de maduración).....		139,00€
Ración de patatas fritas: 6,5€ • Salsa Chimichurri: 3,5€		

POSTRESARTESANOS

• Brotes de brownie   	9,50€
• Banoffee 	9,50€
• Tarta de queso gluten free  	9,50€

STARTERS

• Grilled peppers	1/2	9,95€
• Grilled peppers with fried egg and garlic prawns  		15,95€
• Grilled eggplants with light sheep's milk aioli  		12,95€
• Artichoke flowers with Iberian ham		15,95€
• Grilled boletus with egg yolk   		18,95€
• Green salad (lettuce and spring onion)		9,95€
• Tomato salad with tuna belly 		14,50€
• Ham and boletus croquettes  		14,95€
• Broken eggs with Iberian ham 		16,50€
• Broken eggs with grilled foie gras 		20,95€
• Grilled Arbizu Chistorra	8,50€	14,95€
• Grilled "Burgos" black pudding	7,95€	13,95€
• Grilled veal sweetbreads		20,00€
• Steak tartar with egg   	14,50€	23,95€
• Iberian "bellota" ham		32,00€

GRILLED

GRILLED MEATS AND FISH

• Old cow burger   	19,50€
• Old cow entrails with potatoes	20,95€
• Free-range chicken with french fries.	19,95€
• Grilled low loin entrecote	24,95€
• Grilled Bilbao-style sea bass loins 	26,95€
• Grilled sirloin steak with Roquefort sauce 	29,95€
• Sirloin with grilled foie gras and Pedro Ximénez sauce 	34,00€

GRILLED CHOPS (1 KG Approx.)

• Old beef chop (Imported, 25-30 days of maturation)	59,50€
• Rubia Gallega (Galicia, with 30-40 days of maturation)	80,95€
• Authentic Ox (National with 30 days of maturation)	129,00€
• Ancestral Supreme (Nacional, Minhota breeds, Maronesa or Barrosa with more than 40 days of maturation)	139,00€

Portion of French fries: 6,5€ • Chimichurri Sauce: 3,5€

ARTISAN DESSERTS

• Brownie sprouts   	9,50€
• Banoffee 	9,50€
• Cheesecake gluten free  	9,50€



CONTAINS GLUTEN



SESAME GRAINS



PEANUTS



NUTS



CRUSTACEANS



MOLLUSKS



FISH



SOY



DAIRY



EGGS



CONTAINS MUSTARD



SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES