



APERITIVO APPETIZER

BOMBÓN DE POCHAS, ANCHOAS MARINADAS  
*WHITE BEAN BOMBON, MARINATED ANCHOVIES*

---

ENTRANTES STARTERS

ENSALADA DE LÁMINAS DE BACALAO, MAYONESA DE SOJA,  
VINAGRETA DE GAMBAS Y TOMATE  
*SALAD OF COD SLICES, SOY MAYONNAISE, SHRIMP AND TOMATO  
VINAGRETTE*



ARROZ CREMOSO DE VERDURAS, MEDALLONES DE VACUNO, OLI  
NEGRO  
*CREAMY VEGETABLE RICE, BEEF MEDALLIONS, BLACK GARLIC ALIOLI*

MARMITAKO DE BONITO DEL CANTÁBRICO  
*MARMITAKO OF CANTABRIAN BONITO*

---

PRINCIPALES MAIN COURSES

MERLUZA A LA ROMANA CON PIMIENTOS ASADOS AL CARBÓN, GUINDILLAS DE  
IBARRA  
*HAKE FRIED IN BATTER, CHARCOAL-GRILLED PEPPERS AND IBARRA CHILI PEPPERS*

LUBINA A LA BRASA, GUISO DE TUBÉRCULOS Y GAMBAS, PILPIL DE CODIUM  
*GRILLED SEA BASS, TUBER AND SHRIMP STEW, CODIUM PILPIL*

CANELÓN DE RABO, PURÉ DE PATATAS CREMOSO, BROTES TIERNOS  
*OXTAIL CANNELONI, CREAMY MASHED POTATOES, TENDER SPROUTS*

---

POSTRES CASEROS ARTISAN DESSERTS

PANTXINETA DE CREMA DIPLOMÁTICA, MUSELINA DE LIMÓN, HELADO DE VAINILLA  
*PANTXINETA WITH DIPLOMATIC CREAM, LEMON MOUSSE, VANILLA ICE CREAM*

TORRIJA CARAMELIZADA, CREMA HELADA DE JENGIBRE  
*CARAMELIZED FRENCH TOAST WITH GINGER ICE CREAM*

SURTIDO DE SORBETES Y HELADOS CASEROS  
*ASSORTMENT OF HOMEMADE SORBETS AND ICE CREAMS*

---

VINO Y AGUA MINERAL  
*WINE AND MINERAL WATER*  
40€ | ASTE NAGUSIA