



[e n t r a n t e s] [s t a r t e r s]

Mix para picar, rollito de queso de cabra y confitura de tomate, autentica ensalada Rusa, lagrimas de calamar picante y croquetas del chef) | 22€

Mix to snack, goat cheese and tomato jam roll, authentic Russian salad, spicy squid tears and chef's croquettes) | 22€

Tabla de quesos ecológicos de Km.0 | 17€ Media tabla | 10€
Ecological cheese board from Km.0 | €17 half table | 10€

Carpaccio de buey, queso parmesano y rúcula | 12€
Beef carpaccio, parmesan cheese and arugula | 12€

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos | 13€
Warm goat cheese salad with nuts | 13€

Ensalada de burrata, pesto y tomates seco | 15€
Burrata, pesto and dried tomato salad | 15€

Espárragos blancos de Navarra con mayonesa de cítricos | 11€
White asparagus from Navarra with citrus mayonnaise | 11€

Nuestro fundido de 3 quesos con AOVE y orégano | 12€
Our 3-cheese melt with EVOO and oregano | 12€

Huevos rotos trufados con Jamón Ibérico | 14€
Scrambled eggs truffled with Iberian Ham | 14€

Bomba de rabo vacuno tradicional (90gr.aprox) | 8€
Traditional beef tail pump (90gr.approx) | 8€

Tabla de embutidos locales 14€ Media tabla | 9€
Table of local sausages €14 Half table | 9€

Parrillada de verduras de la huerta (vegano) | 12€
Grilled vegetables from the garden (vegan) | 12€

SINGULAR'S POTATOES, rellenas de sobrasada | 8€
SINGULAR'S POTATOES, stuffed with sobrassada | 8€

[a r r o c e s] [r i c e]

Arroz del señor et | 19€
Señoret rice | 19€

Paella de foie, boletus y alcachofas | 22€
Paella with foie, boletus and artichokes | 22€

Paella de secreto ibérico y ajos tiernos | 19€
Paella with Iberian secret and tender garlic | 19€

Paella de pulpo y langostinos | 21€
Octopus and prawn paella | 21€

[p e s c a d o s] [f i s h e s]

Canelón XL de rape y gambas gratinado | 15€
XL anglerfish and prawn cannelloni au gratin | 15€

Cocochas de bacalao al Pil-Pil con sus verduritas y patata horneada | 22€
Pil-Pil cod cheeks with vegetables and baked potato | 22€

Mosaico de Salmon ahumado a la mantequilla de anchoas | 18€
Mosaic of smoked salmon with anchovy butter | 18€

Pulpo a la brasa con parmentier de patata aromatizada con eneldo | 24€
Grilled octopus with potato parmentier flavored with dill | 24€



[c a r n e s] [m e a t s]

Carrillera de ibérico deshuesada confitada con su guarnición | 17€
Candied boneless Iberian cheek with its garnish | 17€

Presa al jospet con patatas y padrón 20€
Presa al jospet with potatoes and padrón 20€

Entrecot al jospet con su guarnición (350 grs. aprox) 22€ | medio 14€
Entrecôte al jospet with its garnish (350 grs. approx) €22 | medium €14

Lechazo IGP (por encargo) 24€
PGI suckling lamb (on request) 24€

Secreto ibérico confitado con reducción de Pedro Ximénez | 18€
Confit Iberian secret with Pedro Ximénez reduction | 18€

Codorniz rellena de foie y manzana | 15€
Quail stuffed with foie and apple | 15€

Torre de rabo de toro a la plancha con sus pimientos asados | 16€
Grilled oxtail tower with roasted peppers | 16€

[p o s t r e] [d e s s e r t]

Carpaccio de piña con escamas de lima (vegano) | 6€
Pineapple carpaccio with lime flakes (vegan) | 6€

Buñuelos de tiramisú con dulce de leche y frambuesas | 8€
Tiramisu fritters with dulce de leche and raspberries | 8€

Tarta de queso casera con mermelada de zarza mora | 7€
Homemade cheesecake with blackberry jam | 7€

Sorbete de mandarina con un toque de vodka | 6€
Tangerine sorbet with a touch of vodka | 6€

Canelones de membrillo y requesón | 6€
Quince and cottage cheese cannelloni | 6€

Vilero (Helado de turrón con chocolate caliente) | 6€
Vilero (nougat ice cream with hot chocolate) | 6€