



## Para picar

	Media	Entera
Jamón 5 *****	5.00 €	9.00 €
Pulpo	9.00 €	14.50 €
Rabas	3.80 €	6.50 €
Txopitos	3.80 €	6.50 €
Bravas	2.80 €	4.20 €
Gambas al ajillo		9.00 €
Navajas a la plancha		9.00 €
Revuelto de Gulas y Gambas		9.00 €
Revuelto de Hongo Beltza		9.50 €
Huevos estrellados		8.00 €
(Con Jamón, con bacon, con txistorra)		

Prueba nuestras recomendaciones al final de la carta



## Primeros

<b>Ensalada mixta</b>	<b>7.50 €</b>
Lechuga, cebolla, tomate, aceitunas, espárragos, huevo duro y atún	
<b>Ensalada de queso</b>	<b>9.00 €</b>
Queso de cabra caramelizado y salsa de frambuesa	
<b>Ensalada de pulpo</b>	<b>12.00 €</b>
Pulpo, patata panadera, lechuga juliana y tomate cherry	
<b>Ensalada de txopitos y langostinos</b>	<b>9.50 €</b>
Setas, nueces, tomate cherry, lechugas variadas y su vinagreta	
<b>Ensalada de gulas y txaka</b>	<b>9.90 €</b>
Lechugas variadas, gulas, txaka, gambas, mayonesa de marisco y vinagreta de la casa	
<b>Ensalada de perdiz</b>	<b>11.00 €</b>
Lechuga variada, perdiz escabechada y sofrito de albahaca fresca	
<b>Ensalada de salmón</b>	<b>9.00 €</b>
Lechuga, tomate, esparragos y salmón	

Prueba nuestras recomendaciones al final de la carta



# Tablas

(Para compartir)

## Taula 15.00 €



Txopitos y rabas fritas, pimientos del padron y patatas bravas.

## Americana 16.00 €



Costillas de cerdo en salsa de barbacoa, docena de alitas fritas y patatas bravas.

## Neptuno 18.00 €



Lomo de bacalao encebollado, cocochas en salsa verde, chanquetes fritos y patatas panaderas.

## Marina 18.00 €



Brochetas de sepia y gambas a la plancha, fritos de langostinos, mejillones al vapor, pulpo a la gallega, pimientos rellenos de bacalao.

## Sabrosa 18.50 €



Codillo de cerdo al horno, butifarras/chucrut, brochetas de pollo, alitas fritas en salsa de barbacoa y patatas bravas.

## Del campo 19.00 €



Solomillos de ternera y cerdo a la plancha, medallones de pollo, butifarra y patatas bravas.

## Del Pato 27.00 €



Confit y delicias de pato al horno, magret, foie gras a la plancha acompañados de laminas de jamón de pato.

## Mar y tierra 29.00 €



Navajas, chipirones, langostinos y tiras de pata a la plancha, mejillones al vapor, costillas de cordero, chuletas de cerdo, brochetas de pollo y patatas bravas.



## **Platos Combinados**

<b>Nº 1 Entrecot, patatas. pimientos y ensalada mixta</b>	<b>14.50 €</b>
<b>Nº 2 Filete, revuelto de setas, croqueta y patatas</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Nº 3 Huevos fritos con jamón o lomo o txistorra, bacon y patatas</b>	<b>8.20 €</b>
<b>Nº 4 Escalope de ternera, patatas, piquillos, croqueta y ensalada</b>	<b>11.00 €</b>
<b>Nº 5 Lomo, dos huevos, pimientos rojos, fritos y ensalada mixta</b>	<b>10.00 €</b>
<b>Nº 6 Muslito relleno de hongos con salsa, huevos y patatas</b>	<b>11.00 €</b>

**Prueba nuestras recomendaciones al final de la carta**

---



## **Platos Combinados**

<b>Nº 7 Pechuga de pollo, pimientos verdes, fritos y ensalada mixta</b>	<b>10.50 €</b>
<b>Nº 8 Ajoarriero con huevo frito, langostinos y salmón</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Nº 9 Bric de verduras con hongos beltza y salsa de queso con taquitos de pollo y pimientos del piquillo</b>	<b>11.50 €</b>
<b>Nº 10 Costillas de cordero con huevo frito, pimientos del piquillo y patatas</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Nº 11 Merluza a la romana con piperrada de verduras y frito de gamba</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Nº 12 Sepia a la plancha con alioli y verduras en tempura</b>	<b>13.00 €</b>

**Prueba nuestras recomendaciones al final de la carta**

---



## Vinos

Tinto de la casa Argaray	6.50 €
Tinto Crianza D.O. Navarra	
Principe de Viana Cabernet Sauvignon	10.00 €
Ochoa Tempranillo	13.00 €
Inurrieta 400	13.00 €
Pago de Cirsus	13.00 €
Viña Sardasol	12.00 €
Tinto Crianza D.O. Rioja	
El Coto	12.00 €
Broquel	10.00 €
Rosado D.O. Navarra	
Rosado de la casa Argaray	6.00 €
Rosado Gran Feudo	7.20 €
Blanco D.O. Navarra	
Blanco de la casa Argaray	6.00 €
Príncipe de Viana Chardonay	10.00 €
Inurrieta Orchidea	11.00 €

---



## Vinos

### Blanco D.O. Rueda

Palacio de Bornos 100% Verdejo	10.00 €
Campos de Delives	9.00 €
Palomo Cojo	10.00 €

### Albariño

Terra Gaudas	14.00 €
Linar de Vides	12.00 €

### Vinos de Aguja

Lambrusco Tinto o Rosado	6.00 €
Blanco Pescador	8.00 €
Cresta Rosa	7.50 €

### Cava

Codorniu 1551 Brut Nature	12.00 €
Juve Camps	13.50 €

### Champagne

Moet Chandon	35.00 €
--------------	---------

### Otras bebidas

Sidra	5.00 €
Sangria	10.00 €



## Menú Infantil

**Espaguetis con tomate, frito de jamón y queso o croqueta.**

**Lomo de cerdo a la plancha o pechugas de pollo a la plancha con patatas fritas.**

**Yogurt o helado**

**9.00 €**

**Y regalo sorpresa (Si has comido todo...)**

(Máximo hasta 12 años)





## Postres

<b>Cuajada de la Ulzama a la Piedra</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Sorbete de limón, mandarina o patxarán</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Tarta de manzana casera</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Helados</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Tarta de queso casera</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Natillas caseras</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Mousse de limón</b>	<b>4.00 €</b>

Prueba nuestras recomendaciones al final de la carta

---