



Un clásico siempre de moda

Cocina honesta y atemporal basada en el producto. Homenaje a los sabores reconocibles y a las recetas de siempre. Nuestra visión se basa en la excelencia de los productos frescos del mar y la tierra seleccionados con esmero, cocinados con rigor y presentados de manera elegante, moderna, y atractiva. Te invitamos a disfrutar de la cocina de siempre en su forma más pura y sabrosa.

A classic always in fashion.

Honest and timeless cuisine based on the product. Tribute to recognizable flavors and traditional recipes. Our vision is based on the excellence of carefully selected fresh seafood and land products, cooked with precision and presented in an elegant, modern, and appealing manner. We invite you to enjoy timeless cuisine in its purest and most delicious form.

Para compartir | *To Share*

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal y tomate <i>Iberian acorn-fed ham with freshly grated tomato salsa and ciabatta bread</i>	32
Pan de cristal con tomate <i>Ciabatta bread with tomato</i>	6
Buñuelo cremoso de brandada de bacalao (unid) <i>Creamy Cod brandade fritter (unit)</i>	4,5
Croquetas de jamón Ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	10

Nuestros entrantes | *Our Starters*

Escalivada de verduras de temporada y salsa romesco <i>Catalan-style seasonal grilled vegetables with romesco sauce</i>	12
Ensalada tibia de pimientos y tomates asados con burrata <i>Oven roasted peppers and tomato salad with burrata cheese</i>	12
Ensalada de hojas verdes y tomatitos de temporada <i>Green salad and seasonal tomato</i>	13
Tartar de atún rojo Balfegó y pan carasatu <i>Balfegó bluefin tuna tartare with Carasatu bread</i>	26
Tartar clásico de solomillo cortado a cuchillo <i>A classic hand-chopped Steak Tartare</i>	27
Ensaladilla con ventresca de atún y piparras <i>Russian Salad with Tuna and piparras (Green Basque Pepper)</i>	15

Pasta y arroces | *Pasta and rice*

Linguini con Rabo de Toro y Pecorino <i>Oxtail ragu with linguine pasta and Pecorino cheese</i>	22
Sorrentinos de calabaza asada y trufa negra y pesto de pistachos <i>Roasted pumpkin and black truffle Argentine ravioli with pistachio pesto</i>	21
Risotto de setas de temporada y parmesano <i>Seasonal mushroom and parmesan cheese risotto</i>	22
Arroz meloso de langostinos y almejas <i>Seafood "meloso" rice with prawns and clams</i>	26

Principales del mar | *Main Course from the Sea*

Rodaballo asado con salteado de setas de temporada <i>Roasted turbot with sautéed seasonal mushrooms</i>	27
Bacalao a baja temperatura, pilpil de hierbas y espárragos verdes <i>Low-temperature Spanish Cod with pilpil sauce and green asparagus</i>	25
Pata de pulpo con patata rota y pimentón <i>Octopus leg with oven-baked potato and paprika</i>	26
Lomo de corvina asada, fondo de sus espinas y vainas <i>Roasted Meagre loin served with broth of its thorns and pods</i>	25

Principales de la tierra | *Main Course from the land*

Solomillo de vaca con salsa de foie y boletus <i>Matured beef tenderloin and its reduction sauce</i>	32
Paletilla de cordero lechal y patatas panadera <i>Slow-cooked suckling lamb shoulder with pan-roasted potatoes</i>	24
Albóndigas de rabo de toro, cremoso de patata y tirabeques <i>Oxtail meatballs, creamy mashed potato and snow peas</i>	25
Milanesa de ternera blanca, huevo poche y tartufata <i>Veal Milanese, poached egg, and truffle sauce</i>	26

Guarniciones | Sides

Patatas fritas <i>French Fries</i>	6
Verduritas a la brasa <i>Grilled vegetables</i>	6
Ensalada de brotes verdes <i>Green sprouts salad</i>	6

Postres | Desserts

Tarta cremosa de queso <i>Basque burnt cheesecake</i>	9
Torrija de brioche caramelizada, crema inglesa y helado de almendras <i>Caramelized Brioche French toast with Crème anglaise and topped with almond ice cream</i>	9
Baba al ron, nata natural y naranjas confitadas <i>“Baba” rum cake with cream and orange confit</i>	9
Flan cremoso de huevos de campo y leche de oveja con chantillí de vainilla <i>Custard Flan made from sheep’s milk and farm-raised eggs, served with Vanilla Chantilly cream</i>	9
Plato de fruta preparada <i>Freshly prepared fruit platter</i>	9
Helados (Mango, Vainilla, Chocolate, Almendras) <i>Homemade Ice cream (Mango, Vanilla, Chocolate, Almond)</i>	9