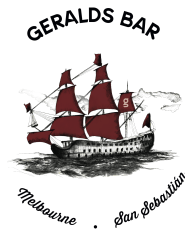


Cena

Viernes 9 de octubre de 2026



Aperitivo

Manuel Extra Dry Vermut Blanco 5€

Negroni de la Casa 12€

Témide, Malvasía, Valencia 5,5€ Copa

Ikewen, Listán Negro, Gran Canaria 8,5€ Copa

De la Barra

Aceitunas Marinadas 4€ - Boquerones 14€

De Olasagasti: Antxoas 15€ - Ventresca de Atún 16€

Embutidos Euskal Txerri de Urdapilleta: Chorizo 8€ - Lomo de Cerdo 18€

De la Cocina

Paté de Campaña 14€

Babaganoush, Pimiento Verde, Antxoas 16€

Vainas a la Parrilla, Granada, Manzana, Tonnato 18€

Calabaza Asada, Peperonata, Requesón, Arándanos, Rúcula 18€

Tomate, Calabacín a la Parrilla, Croutons, Pesto 18€

Tagliatelle, Ragú de Baserri 26€

Lenguado al Vino 58€

Magret de Pato, Higos al Vermut, Cebolla 38€

Picantón Asado, Espinacas, Salsa Verde 38€

Postres

Tarta de Chocolate con Arándanos 9€ - *Nus Negre 11€ Copa*

Panna Cotta de Café 8€ - *Kopke 10 años Blanco, Oporto 6€ Copa*

Surtido de Quesos de Elkano 18€ - *Canto Cuerdas, Moscatel 9€ Copa*

Recomendamos compartir nuestros platos. En mesas de más de 4, no podemos garantizar que todos los platos salgan a la vez. La carta puede variar porque trabajamos con productos frescos en pequeñas cantidades.

IVA incluido. Avísanos si tienes alguna alergia o intolerancias.