

Cena

Sábado 3 de octubre de 2026



Aperitivo

Manuel Extra Dry Vermut Blanco 5€

Negroni de la Casa 12€

Temide, 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

Rilletes de Pato, Arándanos en Vinagre 22€

Pimiento Verde en Escabeche, Antxoas, Tostadas 16€

Vainas a la Parrilla, Remolacha, Avellanas, Labneh 18€

Tomate, Pepino Marinado, Melocotón, Rúcula 18€

Calabaza Asada, Manzana, Granada, Requesón 18€

Tagliatelle, Ragú de Sepia 26€

Salmonete de Roca, Salsa De Tomate, Patata Nueva 36€

Txuleta de Cerdo, Peperonata, Ajo Confitado 38/44€

Picantón Asado, Salsa Verde de Jalapeño, Calabacín Guisado 38€

Postres

Bizcocho de Chocolate & Cerveza 8€ - *Cream Maestro Sierra* 4€ Glass

Pannacotta de Café € - *Nus Negre, Priorat* 11€ Copa

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

IVA incluido. Avísanos si tienes alguna alergia o intolerancias.



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.