Cena
Miércoles 25 de noviembre de 2026

Aperitivo
Lidia's Sour de la Casa 14€
Negroni de la Casa 12€
Ondarea, Bizkaiko Txakolina, Doniene Gorrondona 6,5€ Copa
Viña Coqueta, Tempranillo, Remírez de Ganuza 9,5€ Copa

De la Barra
Aceitunas Marinadas 4€ - Almendras Especiadas 3,5€ - 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€
Steak Tartare 20€
Remolacha Asada, Cebolla Dulce Guisada, Aliño de Granada, Arándanos 18€
Calabaza Potimarrón Asada, Fonduta, Pera, Avellanas 18€
Alcachofas Salteadas, Caqui, Chalota, Queso Bigel 20€
Tagliatelle, Ragú de Conejo 24€
Salmonete de Roca Frito, Berenjena Marinada, Tapenade 36€
Picantón Asado, Berza Guisada a la Sidra 40€
Magret de Pato, Hongos de Temporada 42€

Postres
Pastel Vasco, Curd de Lima 9€ - *La Magendia de Lapeyre, Jurançon 5€ Copa*
Crème Caramel, Arándanos 8€ - *Kopke 10 años Blanco, Oporto 7€ Copa*
Surtido de Quesos de Elkano 18€ - *Great Duke Palo Cortado 5€ 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.