



TEMPORADA DE TARDOR

ESTÀ DISSENYAT PER COMPARTIR!

ENTRETENIMENTS

Ostra Gillaudeau N°2,
ponzu i nyora 8,5

coca anxova del Cantàbric,
carbassa 8

Pernil de gla Rodríguez (D.O.
Guijuelo) tallat a mà 29

Cecina de Wagyu 32

Croquetes de pollastre rostit i
pernil de gla 3,5

Bunyols de bacallà,
all i oli de codony,
flaire de lima 3,5

Coca de foie-gras "Mi-cuit",
porros confitats 19

Sashimi de tonyina,
suc de pebrot, piparra 21

VEGETALS / LLEGUMS

Sopa fina de ceba,
pa, formatge 15

Amanida, textures de tardor
sardina fumada,
remolatxa, formatge 17

Guisat de llenties caviar,
gamba vermella 18

PASTES / ARROSSOS

Arròs de calamar,
butifarra del perol 28

Arròs de llamantol del país 43

Arroz de magret d'anec,
pastanaga 25

Ravioli de pollastre rostit,
gamba vermella 14

"Rigatoni cardinale" madurada 16

PEIX

Sepieta de costa,
botifarra del perol rossinyol 29

Peix de llotja del dia
al forn o santurce S/M

Morro de bacallà, sanfaina 28

CARNS

Cap i pota, espardenyes 26

Mandonguilles, bolets
de temporada 16

Steak Tartar, (caviar beluga +22€) 25

Filet vedella, salsa de pimientos,
puré de celeri 29

"Cua de bou" guisada, escamarlà 28

Txuleton País Vasc,
patates fregides 95 €/Kg



TEMPORADA DE OTOÑO
ESTÁ DISEÑADO PARA COMPARTIR!

ENTRETENIMIENTOS

Ostra Gillaudeau n.º 2, ponzu y ñora	8,5
Coca de anchoa del Cantábrico, calabaza	8
Jamón de bellota Rodríguez (D.O. Guijuelo), cortado a mano	29
Cecina de wagyu	32
Croquetas de pollo asado y jamón de bellota	3,5
Buñuelos de bacalao, alioli de membrillo, aroma de lima	3,5
Coca de foie gras (mi-cuit), pueros confitados	19
Sashimi de atún, jugo de pimiento, piparra	21

VEGETALES / LEGUMBRES

Sopa fina de cebolla, pan y queso	15
Ensalada de texturas de otoño, sardina ahumada, remolacha y queso	17
Guiso de lentejas caviar, gamba roja	18

PASTAS / ARROCES

Arroz de calamar, butifarra del perol	28
Arroz de bogavante del país	43
Arroz de magret de pato, zanahoria	25
Ravioli de pollo asado, gamba roja	14
«Rigatoni cardinale» madurada	16

PESCADOS

Sepieta de costa, butifarra del perol, rebozuelos	29
Pescado de lonja del día, al horno o al estilo Santurce	S/M
Morro de bacalao, samfaina	28

CARNES

Cap i pota, espardeñas	26
Albóndigas, setas de temporada	16
Steak tartar, (caviar beluga +22€)	25
Solomillo de ternera, salsa de pimientas, puré de apionabo	29
Rabo de toro guisado, cigala	28
Chuletón del País Vasco, patatas fritas	95 €/kg



AUTUMN SEASON

DESIGNED TO SHARE

STARTERS

Gillardeau oyster no. 2, ponzu and red pepper	8,5
Cantabrian anchovy, pumpkin flatbread	8
Hand-sliced acorn-fed Rodríguez ham (D.O. Guijuelo)	29
Wagyu cured beef	32
Roast chicken and ham croquettes	3,5
Cod fritters, quince aioli and a hint of lime	3,5
Foie gras mi-cuit flatbread, confit leeks	19
Tuna sashimi, pepper jus, piparra chilli	21

VEGETABLES / LEGUMES

Light onion soup, bread and cheese	15
Autumn textures salad, sardin, beetroot and cheese	17
Caviar lentil stew, red prawn	18

PASTA / RICE

Squid rice, botifarra del perol sausage	28
Local lobster rice	43
Duck magret rice and carrot	25
Roast chicken ravioli, red prawn	14
«Rigatoni cardinale» madurada	16

FISH

Coastal baby cuttlefish, butifarra del perol sausage and chanterelles	29
Catch of the day, oven-baked or Santurce-style	S/M
Prime cut of cod, vegetable sauce	28

MEAT

Traditional "cap i pota" beef stew, sea cucumbers	26
Meatballs, seasonal mushrooms	16
Steak tartar, (caviar beluga +22€)	25
Beef tenderloin, peppercorn sauce, celeriac purée	29
Slow-braised oxtail, langoustine	28
Basque Country bone-in rib steak, French fries	95 €/kg