

Menu



Select Language:

English | -



Dinner

Sunday 3rd of September 2023

From the Bar

Marinated Olives 4€ - Spiced Almonds 3€
 Olasagasti Conserves: Salted Anchovies 10€ - Tuna Belly 14€
 Marinated White Anchovies 10€ - Chorizo Euskal Txerri 6€
 Cured Pork Loin Euskal Txerri 14€

From the Kitchen

Homemade Paté 12€
 Steak Tartare 15€
 Leeks, Ricotta, Plum & Pistachio 14€
 Coco Beans, Tomato from Getaria, Tapenade 14€
 Peppers, Cod Brandada, Green Sauce 14€
 Homemade Tagliatelle, Meat Ragout 18€
 Squid, Ajo Blanco, Caponata 26€
 Roasted Quail, Red Wine Garnacha 20€
 Sirloin, Onion, Jalapeño 50/ 58€

Dessert

Peach Strudel, Cinnamon Ice Cream 8€
 Chocolate Mousse, Figs 7€
 Selection of Local Cheeses from Elkano 14€

Includes IVA. Let us know if you have any allergies or dislikes.

Page 1 / 1 Zoom 100%

Vinos por Copa y Jarra	€
Espumos	10cl/25cl/50cl
L'Atzar Cava Brut Nature	3,5/8/16
Cosmic Vitalitat, Parelada y Moscatel	5/11/22
Blanco	10cl/25cl/50cl
Peramor Verdejo, Rueda	2/4,5/9
Bengoetxea, Getariako Txakolina	3/7/14
El Muelle, Palomino, Luis Pérez	3/7/14
Ojuel Fuente Leon, Temp y Garn. Bl.	3,5/8/16
Orange de Cueva, Tardana y Macabeo	4,5/10,5/21
Joan Rubio MAM, Xarel-Lo, Macabeo	4,5/10,5/21
Narupa Piorno Albariño, Rías Baixas	5,5/13/26
Mas la Mola, Garn. Blanca y Macabeo	5,5/13/26
Rosado	10cl/25cl/50cl
Aliaga Lagrima de Garnacha	2/5/10
Roselito, Tinto Fino y Albillo, R de D	3,5/8,5/17
Tinto	10cl/25cl/50cl
Laukote Joven, Tempranillo, Rioja	2/4,5/9
Vallobera Crianza, Temp, Rioja	3/7/14
L'Expressio del Priorat	4/9/18
Lur Tempranillo, El Ciego, Alavesa	4/9/18
Doniene Gorrondona Beltza, Txakoli	4,5/10,5/21
La Coma, Trepat, Conca de Barberà	4,5/10,5/21
Benje Listan Negro, Envinata, Tenerife	5/11/22
Bastarda, Fedellos do Couto, Galicia	6/14/28
Contino Reserva, Tempranillo, Rioja	8/18/36