

## ENTRANTES "BRASA"

Pimiento del cristal en ensalada con ventresca (SU, P)	22€
La "Txistorra de Patxi"	13€
Espárrago de Navarra sobre parmentier (L)	19€
Hongos empapados en mantequilla y yema de huevo (H, SU, L)	28€
Almeja fina de Galicia a la brasa o en salsa verde (M)	32€
Gamba roja de Palamós (2 piezas de unos 35 gramos) (C)	15€
"Sepionets" de la lonja de Blanes	19€

## ENTRANTES "TRADICIÓN"

Jamón ibérico de bellota de Jabugo "5J"	26€
Anchoas "San Filippo" sobadas en casa (10 filetes) (P)	22€
Tartar de gamba blanca, crema de almendras y lima (media) (C, G, L, FS)	16€
Pastel de pescado tradicional (H, C, SU, L, P)	17€
Croquetas artesanas de jamón ibérico "5J" (10 ud) (H, G, SU, L)	14€
Xixa de primavera (perretxiko) salteada o en revuelto (SU, L, H)	29€
Guisante lagrima con pilpil suave y huevo (SU, P, L, H)	30€
Habitas lágrima con espárrago y jamón ibérico (H, SU, L)	28€
Toda la primavera (Guisantes, habas, espárragos, xixas y hongos) (L)	35€

Nuestro pan, mantequilla ahumada y varios  
2.8/ persona (por favor, indíquenos si no desea ser servido)

Otros pescados, mariscos y sugerencias según temporada y día

Huevo (H)  
Crustáceo (C)  
Altramuz (A)  
Sésamo (SE)

Gluten (G)  
Molusco (M)  
Cacahuete (CA)

Sulfitos (SU)  
Lácteos (L)  
Pescado (P)

Frutos secos (FS)  
Soja (S)  
Apio (A)

NOSOTROS INCLUIMOS EL IVA

## PRINCIPALES "BRASA"

Mero negro (P, SU, L)	32€
Merluza de anzuelo (P, SU, L)	24€
Lenguado de costa (P, SU, L)	8€/100 gr
Rape negro (P, SU, L)	4.2€/100 gr
Solomillo de vaca Frisona (L, SU)	28€
Chuleta de vaca Frisona nacional. Entorno a los 5 años de vida y 60 días de maduración	6€/100 gr

## PRINCIPALES "TRADICIÓN"

Kokotxas de merluza al pilpil (SU, P)	30€
Merluza en salsa verde con almejas (G, M, SU, P)	29€
Nuestros premiados callos con morro y pata (SU, L)	22€
Carrilleras de vacuno guisadas (SU, L)	22€

Piquillos  
confitados  
9€

Patatas fritas  
caseras  
6€

Ensalada con  
cebolleta fresca  
5€ (S)

## MENÚ BRASA Y TRADICIÓN

Aperitivo del día  
Nuestra mantequilla ahumada  
Croqueta de jamón ibérico "5J"  
Pastel de pescado tradicional  
-  
Tartar de gamba blanca, crema de almendras y lima  
-  
Hongos y "sepionets" a la brasa  
-  
Merluza de anzuelo y espárragos a la brasa  
-  
Nuestros callos o Carrilleras guisadas  
-  
Pastel de queso Idiazabal  
-  
Mignardises

52€ bebida no incluida (+8€ con quesos de "Euskal Herria")

## POSTRES

**Pastel de queso Idiazábal,  
manzana Regil y nueces**  
*8€ (L, H, G, FS)*

**Babà al ron con chantillí y helado de vainilla**  
*8.5€ (H, L, G, FS, SU)*

**Torrija de brioche empapada de leche fresca y avellanas**  
*8€ (H, L, G, FS)*

**Nuestro postre de chocolate**  
*8.5€ (H, L, SU, FS, G)*

**Cuajada de casa**  
*4.5€ (L)*

**Helados y sorbetes**  
*4.5€/2 bolas (L, FS, H)*

**Refrescante sorbete a la sidra**  
*5€ (SU)*

**Queso Idiazábal de Araia**  
*10€/6€ (L)*

**Quesos de "Euskal Herria"**  
*15€/8€ (L)*

## VINOS PARA EL POSTRE

**Moscatel MR**  
*6€*

**Moscatel Ochoa**  
*5.5€*

**Oporto Kopke 10 años**  
*7€*

**Oremus Tokajy Aszu 3 puttonyos**  
*10€*

**PX Emilio Hidalgo**  
*5€*

**PX Nectar**  
*5€*

**Madeira Barbeito**  
*7€*