

Entrantes fríos	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo D.O. Jabugo														
Pan de cristal crujiente con cuenco de tomate rallado	●													
Queso Idiazabal ahumado de leche cruda 2 meses de curación							●	●						
Pastel de Centolla y Caviar de Erizo con emulsión de Piquillos y sus tostas	●	●		●			●							●
Foie de Micuit con mermelada de pimientos y tostas de pasas	●							●				●		
Antxoa de Santoña con huevas de Wasabi y concassé de tomate				●										
Entrantes calientes														
Callos de bacalao con su chorizo y morcilla de bacalao embutidas				●										
Pulpo a la parrilla con caramelo de pimentón y espuma de patata trufada (Estilo Sidrería)							●							●
Tortilla de bacalao con huevos camperos y Piperrada (Estilo Sidrería)			●	●										
Croquetas cremosas de jamón ibérico y leche de oveja sobre crema de patatas. Reducción al P.X.	●		●				●	●				●		
Txipirones braceados a la Sidra con cebolla caramelizada y sal de ajo	●											●		●
Txistorra de Arbizu D.O. Navarra salteada al vino blanco con pimientos de Gernika												●		
Croquetas XL Errazki	●		●				●							
Orly de lomo de bacalao con miel de caña	●			●							●			

● Consulte a nuestro personal las opciones de algunos platos con trazas de alimentos sensibles a alérgicos.

Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustáceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)
 Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)

Ensaladas	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Pimientos asados en casa con ventresca de bonito del norte escabechado.	●			●						●		●		
Ensalada de gambones salteados con vinagreta de Mango	●	●								●		●		
Ensalada de queso de cabra gratinado con frutos rojos	●						●			●		●		
Primeros Platos (Platos de cuchara)														
Alubias de Tolosa D.O. Guipúzcoa, sacramento de chorizo, morcilla ahumada y piparrak												●		
Pochas de Navarra en salsa marinera con almejas, gambones y chipirones en su toque picante		●		●										●
Arroz con Carabineros, chipirones y almejas y fumet de pescado		●		●										●
Arroz a la Marinera con almejas, gambones y chipirones en su toque picante		●		●										●
Arroz caldoso con Bogavante almejas, gambones y chipirones		●		●										●

● Consulte a nuestro personal las opciones de algunos platos con trazas de alimentos sensibles a alérgicos.

Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustáceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)
 Cacahuètes (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)

Pescados	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Bacalao al pil pil				●										
Bacalao a la Vizcaina				●								●		
Bacalao a la parrilla				●										
Bacalao a la Bilbaina				●								●		
Bacalao aL club Ranero				●								●		
Kokotxas de bacalao rebozadas con huevos camperos	●		●	●						●				
Kokotxas de bacalao al pil pil tradicional				●										
Kokotxas de bacalao en fumet de salsa verde con almejas y gambones	●	●		●										●
Merluza nacional de pintxo a la Koskera con salsa verde y almejas, gambones, huevo poché de corral	●	●	●	●										●
Merluza a la parrilla, con salteado de ajos a la Bilbaina				●								●		
Cogote de merluza, a la Bilbaina				●								●		
Tartar de Atún rojo de Almadraba al estilo Errazki				●		●					●			

● Consulte a nuestro personal las opciones de algunos platos con trazas de alimentos sensibles a alérgicos.

Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustaceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)
 Cacahuetes (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)

Carnes	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LA	FS	AP	MO	SE	SU	AL	MOL
Lomo de vaca del lomo bajo														
Entrecot de lomo alto														
Solomillo de vaca gallega con foie fresco de pato y salsa de trufa y gratén de patata	●						●					●		
Solomillo de vaca gallega a la parrilla con escamas de sal y patatas fritas														
Steack tartar de solomillo de vaca gallega preparado en sala			●	●						●		●		
Villagodio vaca gallega, txuleta de vaca														
Hamburguesa de vaca gallega en pan cristal con foie de pato, cebolla caramelizada y queso D.O. Idiazabal	●						●			●				
Menú Infantil														
Tortilla de huevos camperos con jamón ibérico			●											
Croquetas XL Errazki	●						●	●						
Hamburguesa de pollo de corral con huevo campero y patatas fritas	●		●							●				
San Jacobo de merluza nacional relleno de jamón cocido y queso	●		●	●			●	●						
Cachopo de ternera a la vasca con jamón ibérico y queso	●		●				●	●						

● Consulte a nuestro personal las opciones de algunos platos con trazas de alimentos sensibles a alérgicos.

Leyenda Control Alérgenos

Cereales con gluten (GL) - Crustáceos (CR) - Huevos (HU) - Pescado (PE)
 Cacahuets (CA) - Soja (SO) - Lácteos (LA) - Frutos Secos (FS) - Apio (AP)
 Mostaza (MO) - Sésamo (SE) - Sulfitos (SU) - Altramuz (AL) - Moluscos (MOL)