

Sugerencias de temporada

ENTRANTES

Pate de casa con pan tostado 9,0€

Pâte maison avec du pain grillé/home made pate with tost

Terrina de foie elaboracion propia 16€

Foie de Canard maison / Home made Duck liver

Tostada gratinada de berenjena y champiñon 9,0€

Gratinated aubergine and mushroom toast / gratin d'aubergines et de champignons

Ensalada de tomate temporada con ventresca bonito.... 9,0€

Salade tomate au thone / Season tomato salad with tuna

*Ensalada de lentejas, laminas de bacalao y vinagreta de tomate*9,0€

Salade de lentilles avec morue confit/salade lentil and cod confit

Langostinos plancha (8uni) Crevette grille/GrillePrawns.....12€

Surtido de croquetas caseras(calamar, jamón y rabo)9,0€

Croquette maison au Jambon, Calamar, taureau Viande/ Home made croquettes ham, squid with oli and bull meat

Pimientos del piquillo con papada de iberico 11€

poivron rouge rôti avec poitrine Roasted red pepper with ham(traditional dish)

Tartar aguacate con salmón ahumado..... 10€

Avocat au saumon fume/ Avocado with smoked salmon

Arroz eco Alcaraván de pescado, verduras o carne13€

Rice biologique avec légumes o poisson o viande /Organic rice made Fish, vegetable our meet

PRINCIPAL

Bacalao al ajoarriero con crema de ajo suave13€

Morue a la navarre / Cod with pepper and mashed potatoes (traditional dish)

Callos y morros de ternera en salsa vizcaina10€

Tripes et queue de boeuf/tripes and tail

Cordero Lechal con patata panadera y ensalada16€

Agneau au four á basse temperature/ Lamb in the oven at low temperature

Magret de pato13€

Duck magret/ Magret de canard

Entrecot a la plancha14€

(Entrecote de Bœuf / fillet steak with fried potatoes

Carrilleras de ternera.....13€

joues de veau au vin rouge / Beef cheeks with red wine sauce(traditional dish

Huevos de corral con jamon y fritas9€

(Oeufs au plat maison au Jambon Ibérique et frites, Fried eggs, ham and chips potatoes)

Todos nuestros platos llevan el Iva incluido