

## PICOTEO

Gilda berberechos de Noia y anchoa del cantábrico – 8€/u.  
Anchoas en salazón con pan con tomate (6 filetes) – 18€  
Cecina de vaca vieja con pan con tomate – 16€  
Paletilla ibérica cocida "Lacón" con aceite de pimentón de la Vera ahumado y pan tomate – 17€  
Pulga de foie con anguila ahumada de la Torre de Altamar – 15€  
Paletilla Ibérica Joselito (85gr) y pan con tomate – 28€

## NÁCAR Y CAVIAR

Ostra Gillardeau nº3 – 6€ / Caviar – 10€  
King Crab (patas) – 18€/100gr  
Lata de Caviar Imperial 30gr – 66€  
Huevo frito con Caviar Imperial – 27,5€

## DEL MAR

Marmitako de atún rojo del Mediterráneo – 32€  
Kokotxas de merluza al pil,pil – 33€  
Pulpo a la cerveza – 28€  
Almejas con refrito – 32€  
Gambita roja del Mediterráneo al ajillo – 29€  
Mejillones gratinados con all i oli de ajo asado – 18,5€  
Albóndigas de bonito lacadas y pico de gallo – 26€

## BRASAS

Codillo lacado con parmentier de apionabo asado – 55€  
Cogote de merluza a la donostiarra con pimientos del Padrón (según disponibilidad) – 39€

para 2 personas

Chateaubriand con mantequilla Café de Paris y patatas risoladas – 60€  
Chuletón Madurado de Raza Frisona 1kg – 82€ (según peso)  
Chuletón Madurado de Wagyu 0,5kg – 92€ (según peso)

Rodaballo a la brasa con "aliño que lo parió" (pieza entera) – 6,6€/100gr  
Lubina a la sal de hierbas con aceite de oliva virgen extra - 70€  
Tronco de merluza de pincho a la donostiarra con pimientos del Padrón – 11€/100gr

## MUNDO CASI VEGETAL

Ensaladilla de atún rojo – 20,5€  
Hummus de verduras y encurtidos – 20,5€  
Entrecot de coliflor con mostaza y aromáticas - 18€  
Aguacate al pesto de cebollino y pistacho con tomates confitados – 20€  
Carpaccio de tomate con vinagreta de ajo y orégano fresco – 18,5€  
Nuestra ensalada César – 22€  
Croissant de salmón marinado, crema fresca y lima – 20€  
Hummus de anacardos con judías verdes a la brasa – 19€

## FRITOS

Bomba de vaca Frisona madurada, all i oli asado y brava de piquillo confitado – 13,5€  
Buñuelos de bacalao (6u) – 15€  
Bienmesabe de rape – 36€  
Sepietas a la andaluza en su tinta – 28€

## CAZUELAS Y TRADICIÓN

Bogavante Nacional al ajillo, huevos y patatas fritas – 18€/100gr  
Langosta del mediterráneo al ajillo, huevos y patatas fritas – 20€/100gr  
Huevo de oca al plato con patatas y Chorizo Joselito x *etxebarri* – 28€

---

Pan con tomate – 4,5€  
Pan y aperitivo – 4,5€

## ARROCES

precio por persona, mínimo 2

Arroz de bacalao gratinado con allioli y piparras – 28€  
Arroz de secreto ibérico con trompetas de la muerte – 28€  
Arroz de setas de temporada – 29€  
Arroz de chuleta madurada en bodega (250gr por persona) – 38€  
Arroz de centolla – 40€  
Arroz de gambita roja de costa – 40€