

Embutidos/Cold Meat

Jamón ibérico 100% bellota 100% acorn-fed Iberian ham		24,00
Queso payoyo  Payoyo cheese		18,00

Para compartir/To share

Ensaladilla de gambas   Prawn salad	7,00	12,00
Chocos fritos de la Bahía   Fried cuttlefish from the Ba	8,00	16,00
Dorada frita con emulsión de kimchi    Fried Sea bream with Kimchi emulsioni		22,00
Croquetas de jamón ibérico  Iberian ham croquettes	7,00	14,00
Crujientes de queso y puerro con miel de caña   Cheese and leek crisps with cane honey	7,00	14,00
Alcachofa con emulsión de trufa y jamón ibérico   Artichokes with Truffle emulsion and iberian ham		9,00
Lasaña crujiente de pularda y salsa parmesano    Crunchy lasagne with yung hen and parmesan sauce		14,00

De la huerta/From the garden

Salmorejo ecológico con huevo y jamón ibérico   Organic salmorejo with egg and iberian ham	8,00
Ensalada de langostino, aguacate y vinagreta de frutos rojos   Prawn salad with aocado and red berry vinaigrette	16,00

Del corral/From the farmyard

Revuelto de bacalao dorado y jamón ibérico   Scrambled eggs withh goldem cod and iberian ham	18,00
Huevos rotos con langostinos a la Bilbaina  Scrambled eggs with prawns, Bilbao-style	22,00



Crudo/Raw

Steak tartar de solomillo de vaca con helado de mostaza  
Beef sirloin steak with mustard ice-cream

21,00

Mariscos/Seafood

Langostinos a la plancha o cocidos, 100gr. 
Grilled or boiled prawns, 100gr.

9,00

Gambas blancas a la plancha o cocidas, 100gr 
White prawns, grilled or boiled, 100gr.

11,00

Atún/Red Tuna

Tartar de atún con ajoblanco de coco y manzana granny  
Tuna tartar with coconut chive garlic, granny apple

24,00

Tataki de atún sobre noodles con verduras    
Tuna tataki on noodles with vegetables

22,00

Arroces para compartir/Rice to share

Arroz socarrat de presa ibérica 
Socarrat rice with iberian pray

22,00

Arroz socarrat de pescado y almeja  
Socarrat rice with fish and clams

22,00

Arroz socarrat con lomo de Angus 
Socarrat rice with Angus loin

38,00

Pescados/Fish

Lomo de lubina a la brasa con crema de boletus   
Grilled sea bass fillet with boletus cream sauce

16,00

Lomo de dorada con crema de mariscos y verduras   
Sea bream fillet with seafood cream and vegetables

16,00



Carnes/Meat

Preso ibérica a la brasa
Grilled iberian ham

18,50

Solomillo de ternera a la brasa 
Grilled beef tenderloin

22,00

Lomo bajo de angus a la brasa
Angus sirloin steak grilled

28,00

Postres/Desserts

Milhojas con chantilly de vainilla  
Puff pastry mille-feuille with vanilla chantilly cream

7,00

Brownie crema de toffe con helado de vainilla   
Brownie toffe cream with vanilla ice-cream

8,00

Torrijas con chantilly de vainilla ahumada, toffe y helado de yema   
French toast with smoked vanilla chantilly, toffe and toasted eggs yolk

9,00

Tarta de queso y crema de frutos rojos   
Cheese cake with red fruits cream

8,00

Sorbete de limón en copa de cava  
Lemon sorbet served in a cava glass

6,00