TENTEMPIÉ

picoteo

MEDIA | RACIÓN

PATÉ DE FOIE
Foie al moscatel con mermelada — 19 € | 25 €

DUO DE SALMONES
Marinados/ahumados — 28 €

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA
Tostadas y tomate con AOVE — 22 € | 34 €

ENSALADILLA
Con patatas, zanahorias,
huevo, atún, aceitunas y pepinillo — 18 €

QUESOS NAVARROS
Bertizarán, Urki, Roncal, Idiazabal ahumado — 16 € | 28 €

MITI - MITI
Media de Bellota y media de queso — 30 €

ANCHOAS DE SANTOÑA
Corazón de tomate, aguacate y tierra de aceitunas. — 26 €

SALPICÓN DE PULPO Y MEJILLÓN — 22 €

TARTAR DE PESCADO DEL DIA
Atún o Salmón — 26 €

ENSALADAS
Perdiz, crujientes de cebolla y aceite a la naranja. — 22 €
Mixtura de verdes, tomate y atún. — 20 €

de fogones

MEDIA | RACIÓN

TEMPURA DE LANGOSTINOS CON KIMCHI — 18 €
SELECCIÓN DE CROQUETAS GOURMET — 12 € | 20 €
FINGERS DE POLLO CON MOSTAZA Y MIEL — 17 €
CIGARRILLO DE TXISTORRA — 15 €
con crema de Idiazabal ahumado
VERDURAS DE TEMPORADA — 20 €
PIMIENTOS DE LODOSA ASADOS A LEÑA — 18 €
huevo a baja temperatura y crujientes de jamón
PESCADO DEL DIA — 34 €
SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA — 34 €

PULPO A LA PLANCHA — 26 €
puré de boniato y tierra de ibérico
CARRILLERAS DE IBÉRICO — 25 €
guisadas con vino de la casa
AREPA IBERICA (2 UNIDADES) — 16 €
de RABO DE TORO, hongos, queso ahumado y encurtidos
de BRANDADA DE ATUN, guacamole y cilantro

momento dulce

SORBETES VARIADOS — 9 €
TRIO DE HELADOS ARTESANALES — 12 €
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS — 12 €
FONDANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE MANGO — 12 €
POSTRE DEL DÍA — 12 €

degustaciones

CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICOS — 12 €
Cesta de panes artesanales horneados diariamente

CATA DE 3 VINOS. BLANCO-ROSADO-TINTO — 22 €
3 copas de vino, aperitivo de jamón de bellota y queso

de Bodega

copas de vino

CHARDONNAY PAGO DE CIRSUS	3,70 €
CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA - PAGO DE CIRSUS	5,50 €
1891. CHARDONNAY BODEGAS IRACHE. NAVARRA	3,00 €
1891. ROSADO BODEGAS IRACHE. NAVARRA	3,00 €
ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL PAGO DE CIRSUS	3,70 €
VENDIMIA SELECCIONADA	4,00 €
CUVÉE ESPECIAL	5,00 €
SELECCIÓN DE FAMILIA	8,50 €
VIDURE - EDICIÓN ESPECIAL	10,00 €
LA A - EDICIÓN ESPECIAL	12,50 €
O11 SELECCIÓN	22 ,00 €
MOSCATEL VENDIMIA TARDIA	6,00 €

Para vinos por botella consultar carta de Vinoteca

BEBIDAS
de La Barra

REFRESCOS	4,00 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL	5,50 €
CERVEZA	4,50 €
GINTONIC	
Pago de Cirsus Fresa	13,00 €
Especial	13,00 €
GINTONIC PREMIUM	19,00 €
PATXARAN	8,50 €
ORUJO	8,50 €
BAILEYS	8,50 €
MARTINI	9,50 €
APEROL SPRITZ	12,50 €

TAITTINGER. Champagne	99 € / bot
MOËT CHANDON. Champagne	89 € / bot
MOËT CHANDON : Ice Impérial Rosé	105 € / bot
JUVÉ CAMPS	38 € / bot

	Special	*Premium*	*Deluxe*
RON	10 €	18 €	26 €
WHISKY	10 €	18 €	26 €
BRANDY	10 €	18 €	26 €
CHUPITO	6 €	10 €	13 €
COMBINADO	13 €	18 €	26 €

CAFÉ	
expresso/cortado	3,90 €
con leche	4,00 €
doble	4,50 €
carajillo	6,00 €
especial	9,00 €
con hielo	4,20 €
capuchino	4,50 €

INFUSION	3,90 €
COLACAO	4,00 €
CHOCOLATE	5,00 €

TAPAS

tidbit

	MEDIA	RACIÓN
DUO OF SALMON Marinated / smoked		28 €
100% BELLOTA IBERIAN HAM Toast with tomato and olive oil	22 €	34 €
TUNA OLIVIER SALAD With potatoes, carrots, egg, tuna, olives		18 €
NAVARRA CHEESE SELECTION Bertizarán, Urki, Roncal, smoked Idiazabal	16 €	28 €
HALF & HALF Half Iberian ham, half cheese		30 €
FOIE PÂTÉ Foie with Muscat wine and jam	19 €	25 €
SANTOÑA ANCHOVIES Tomato hearts, avocado slices and land of olives.		26 €
OCTOPUS & MUSSEL SALPICÓN		22 €
FISH TARTARE OF THE DAY Tuna or salmon		26 €
SALADS		
Partridge salad with crispy onion and orange dressing		22 €
Mixed greens with tomato and tuna		20 €

from stoves

	MEDIA	RACION
PRAWN TEMPURAWITH KIMCHI		18 €
GOURMET CROQUETTES SELECTION	12 €	20 €
CHICKEN FINGERS WITH HONEY MUSTARD		17 €
TXISTORRA ROLL with smoked Idiazabal cream		15 €
SEASONAL VEGETABLES		20 €
WOOD-ROASTED LODOSA PEPPERS low temperature egg andd crispy ham		18 €
FISH OF THE DAY		34 €
BEEF TENDERLOIN with potatoes		34 €
GRILLED OCTOPUS With sweet potato purée and Iberian ham crumble		26 €
IBERIAN PORK CHEEKS Slow-cooked in house wine		25 €
IBERIAN AREPA (2 UNITS) Corn cakes enriched with crispy pork, filled with oxtail, mushrooms, smoked cheese and pickles Tuna brandade, guacamole and coriander		16 €

sweet time

ASSORTED SORBETS	9 €
TRIO OF ARTISAN ICE CREAMS	12 €
CHEESECAKE WITH RED BERRIES	12 €
CHOCOLATE FONDANT WITH ICE CREAM	12 €
DESSERT OF THE DAY	12 €

tastings

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TASTING
Basket of freshly baked artisan breads — 12 €

WINE TASTING (3 WINES: WHITE, ROSÉ, RED)
3 glasses of wine served with Iberian ham and cheese — 22 €

wine by glass

CHARDONNAY PAGO DE CIRSUS	3,70 €
CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA - PAGO DE CIRSUS	5,50 €
1891. CHARDONNAY BODEGAS IRACHE. NAVARRA	3,00 €
1891. ROSADO BODEGAS IRACHE. NAVARRA	3,00 €
ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL PAGO DE CIRSUS	3,70 €
VENDIMIA SELECCIONADA	4,00 €
CUVÉE ESPECIAL	5,00 €
SELECCIÓN DE FAMILIA	8,50 €
VIDURE - EDICIÓN ESPECIAL	10,00 €
LA A - EDICIÓN ESPECIAL	12,50 €
O11 SELECCIÓN	22 ,00 €
MOSCATEL VENDIMIA TARDIA	6,00 €

Wines by the bottle, consult the Vinoteca menu

DRINKS
from The Bar

SODA	4,00 €
FRESH ORANGE JUICE	5,50 €
BEER	4,50 €
GINTONIC	
Pago de Cirsus Fresa	13,00 €
Especial	13,00 €
GINTONIC PREMIUM	19,00 €
PATXARAN	8,50 €
ORUJO	8,50 €
BAILEYS	8,50 €
MARTINI	9,50 €
APEROL SPRITZ	12,50 €

TAITTINGER, Champagne	99 € / bot
MOËT CHANDON, Champagne	89 € / bot
MOËT CHANDON, Ice Imperial Rosé	105 € / bot
JUVÉ CAMPS	38 € / bot

	Special	*Premium*	*Deluxe*
RON	10 €	18 €	26 €
WHISKY	10 €	18 €	26 €
BRANDY	10 €	18 €	26 €
CHUPITO	6 €	10 €	13 €
COMBINADO	13 €	18 €	26 €

Hot beverages

COFFEE	
expresso/cortado	3,90 €
with milk	4,00 €
doble	4,50 €
carajillo	6,00 €
especial	9,00 €
con hielo	4,20 €
capuchino	4,50 €

TEAS	3,90 €
CHOCOLATE	5,00 €
COLACAO	4,00 €