



Entrantes

Jamón de bellota 100% Ibérico BEHER, D.O. Guijuelo 31,30 €

Lomo extremeño Puro ibérico de bellota Álvaro Parra 31,30 €

Sopa de pescado (receta antiquísima de los pescadores de Fuenterrabía) 12,10 €

Espárragos especiales de Mendavia 13,80 €

Cogollos de Tudela (corazón de la lechuga romana con AOVE y sal Maldon) 8,30 €

Gazpacho de tomate rosa (en temporada) 10,50 €

Boletus al horno con yema de caserío y aceite de perejil 16,50 €

Segundos

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla 55 euros /kilo

Merluza de Burela rebozada estilo Casa Julián 26,50 €

Rape a la parrilla estilo Orio (con aceite, ajo, perejil y vinagre de cava) 28,00 €

Nuestras especialidades

Las tradicionales Alubias de tolosa, con berza, guindillas de Ibarra, tocino y morcilla Olano de Beasáin 12,10 €

Chuletón de vacuno mayor (6 o 7 años de edad, con una maduración media de 25 días, de razas nacionales y extranjeras). Nosotros elegimos para ti la mejor pieza según el mercado: 55 euros/kilo

Pimientos del piquillo asados según receta de Julián Ribas 1/2 ración 9,40 €

1 ración 18,80 €



Postres

Tejas y cigarrillos exclusivos de Tolosa 7,25 €

Queso Roncal (con leche de oveja lacha del valle de Roncal, en Pirineo navarro) 7,25 €

Arroz con leche de la abuela (aromatizado con canela, corteza de naranja y limón) 7,25 €

Tocino de cielo de confitería El Riojano 7,25 €

Milhojas de vainilla de Paco Torreblanca 7,25 €

Membrillo de confitería El Riojano 5,50 €

Sorbete de limón al cava 7,25 €

Cuajada con leche de oveja lacha estilo Matías Gorrochategui 7,25 €

Pastel vasco Rafa Gorrochategui 7,25 €

Zumo de naranja 5,50 €