



(€)

## ENTRANTES/SARRERAK

---

Jamón ibérico 100% bellota 100% ezkur iberiar txerri urdaiazpikoa	26
Ensalada de tomate con vinagreta de guindillas y ventresca de bonito Tomate entsalada pipar olioan eta hegazu bentreskarekin	16
Ensalada de pulpo con cremoso de aguacate y tomatitos asados Olagarro entsalada aguakate krematu eta tomatetxo erreekin	24
Gazpacho con sardina ahumada, pepino encurtido y sorbete de albahaca Gazpatxo sardina ketu, pepino ozpineztatu eta albahaka sorbetearekin	14
Verduras salteadas con espuma de patata y foie gras Barazki erregosiak patata apar eta foie gras-arekin	16
Carpaccio de presa ibérica, jengibre e Idiazabal Iberiar txerri karpaxoa, jengibre eta idiazabal gaztarekin	18
Gambas a la plancha Izkirak plantzan	18
Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevos de trucha Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin	18
Almeja fina en salsa verde Txirlak saltsa berdean	28

## PESCADOS /ARRAIK

---

Bacalao desalado confitado con su ajoarriero y pilpil Bakilu gatzgabetu konfitatua bere ajoarriero eta pilpilarekin	18
Merluza con caldo de verduras y calamar Legatza barazki salda eta txipiroiekin	24
Rape a la parrilla con su refrito Xapoa parrilan baratxuri olioerrearekin	29

Mero a la parrilla con verduritas asadas 38  
Meroa parrilan barazki erreekin

Muxumartin a la parrilla 70/Kg  
Muxumartina parrilan egina

CARNES /HARAGIAK:

---

Solomillo vaca rustido con setas y salsa de foiegras 24  
Behi solomo erregosia perretxiko eta foie gras saltsarekin

Magret de pato con salsa de naranja y apionabo 19  
Ahate magret-a laranja saltsa eta apioarbiarekin

Cochinillo Segoviano deshuesado con jugo de ajo asado y manzana 24  
Segoviar txerrikume hezurgabetua baratxuri erre salda eta sagarrarekin

Chuleta de vaca a la parrilla 55/Kg  
Behi Txuleta parrilan egina

+Ensalada verde /entsalada berdea 5

+Patatas/ Patatak 5

+Pimientos del piquillo /pikilo piparrak 8

POSTRES/ POSTREAK:

---

Tabla de quesos 14  
Gazta taula

Torrija de brioche con crumble de frutos secos y helado de caramelo 8  
Briotxe torrada fruitu lehor krunble eta karamelu izozkiarekin

Crème Brûlée 8  
Crème Brûlée

Tarta de queso, dulce de vino tinto y helado de vainilla 8  
Gazta tarta, ardo beltz gozo eta bainila izozkia

Nuestro postre de chocolate 9  
Gure txokolate postrea





## **Menú especial/ menu berezia**

(Aperitivo)

(Aperitiboa)

Carpaccio de presa ibérica, jengibre e Idiazabal

Iberiar txerri karpatxoa, jengibre eta idiazabal gaztarekin

...

Gazpacho con sardina ahumada, pepino encurtido y sorbete de albahaca

Gazpatxoa sardina ketu, pepino ozpineztatu eta albahaka sorbetearekin

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevos de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Plato principal a elegir / platea nagusia aukeran:

Rape a la parrilla con su refrito

Xapoa parrilan baratxuri olioerrearekin

Merluza con caldo de verduras y calamar

Legatza barazki salda eta txipiroiekin

Carrileras de ternera estofadas al vino tinto con espuma de patata

Txahalmasaiak ardo beltzean erregosiak patata aparrarekin

Magret de pato con salsa de naranja y apionabo

Ahate magret-a laranja saltsa eta apioarbiarekin

...

Tarta de queso, dulce de vino tinto y helado de vainilla

Gazta tarta, ardo beltz gozo eta bainila izozkia

ó

Torrija de brioche con crumble de frutos secos y helado de caramelo

Briotxe torrada fruitu lehor krunble eta karamelu izozkiarekin

(Bebida y café incluido / Edaria eta kafea barne)

---

Precio 48€ (IVA incluido)

Prezioa 48€ (BEZ barne)



## Menú degustación/dastapen menua

Aperitivo

Aperitiboa

Carpaccio de presa ibérica, jengibre e Idiazabal

Iberiar txerri karpatxoa, jengibre eta idiazabal gaztarekin

...

Gazpacho con sardina ahumada, pepino encurtido y sorbete de albahaca

Gazpatxoa sardina ketu, pepino ozpineztatu eta albahaka sorbetearekin

...

Ravioli de txangurro con salsa de hinojo y huevas de trucha

Txangurru ravioli-a mihilu saltsa eta amuarrai arraultzekin

...

Foie, alcachofa, jugo de cebolla asada y papada

Foie-a, alkatxofa, tipula erre salda eta lepapea

...

Merluza con caldo de verduras y calamar

Legatza barazki salda eta txipiroiekin

...

Cochinillo Segoviano deshuesado con jugo de ajo asado y calabaza

Segobiar txerrikume hezurgabetua baratxuri erre salda eta kalabaza

...

Pera al vino tinto, yogur y helado de violeta

Udareak ardo beltzean, jogurra eta bioleta izozkia

---

(Bebida y café incluido /edariak eta kafea barne)

Precio 70€ (IVA incluido)

Prezioa 70€ (IVA incluido)



	(€)
<b>STARTERS / ENTRÉES</b>	
100% acorn Iberian pork ham Jambon ibérique 100% gland	26
Tomato salad with sweet chili vinaigrette and longfin tuna belly Salade de tomate avec sa vinaigrette de piment doux et sa ventrèche de thon	16
Octopus salad with avocado cream and roasted tomatoes Salade de poulpe à la crème d'avocat et tomates rôties	24
Gazpacho tomato soup with smoked sardine, pickled cucumber and basil ice-cream Soupe de tomates à la sardine fumée, concombre mariné et glace au basilic	14
Sautéed vegetables with potato foam and foiegras Légumes sautés à l'écume de pomme de terre et foie gras	16
Iberian "presa" carpaccio with ginger and Idiazabal cheese Carpaccio de "presa" Iberique avec sa vinaigrette de gingembre fromage Idiazabal	18
Grilled prawns Crevettes grillées	18
Txangurro (crab meat) ravioli with fennel sauce and trout Ravioli de crabe avec sa sauce fenouil et ses oeufs de truite	18
Clams in its green sauce Palourdes dans sa sauce verte	28
<b>FISH / POISSONS</b>	
Desalted cod with its "ajoarriero" stew and pil pil sauce Morue dessalée avec son ragoût « ajoarriero » et son pil pil	18
Hake with vegetables soup and squids Merlu avec soupe de légumes et calamars	24
Charcoal grill monkfish Lotte grillée avec sa friture	29

Grilled grouper with roasted vegetables 38  
Mérrou grillé aux légumes rôtis

Charcoal grill Muxumartin (John Dory) 70/Kg  
Muxumartin (saint-pierre) à la braise

MEAT /VIANDE:

Roasted beef tenderloin with season mushrooms and potatoes 24  
Filet de boeuf rôti avec champignons de saison et pomme de terre

Duck magret with orange sauce and celeriac 19  
Magret de canard sauce à l'orange et céleri-rave

Segovian boneless sucking pig with roasted garlic sauce and pumpkin 24  
Cochon de lait désossé de Ségovie avec son jus d'ail rôti et citrouille

Cow rib chop 55/Kg  
Côte de boeuf

+Green salad /salade verte 5

+Potatoes/Pomme de terre 5

+Red peppers /piment doux rouge 8

DESSERTS/ DESSERTS

---

Cheeseboard 14  
Table de fromages

French toast with dry fruits crumble and caramel ice-cream 8  
Pain perdu avec noix de macadamisa marinées et sa glace caramel

Tonka bean custard with caramel foam and mango ice-cream 8  
Flan au fève tonka avec son mousse de caramel et sa glace mangue

Cheesecake, red wine sauce and vanilla ice-cream 8  
Cheesecake, sauce au vin rouge et glace vanille

Our chocolate dessert 9  
Notre dessert au chocolat





**MUXUMARTIN**

**Special menu/ menu spécial**

Appetizer

Apéritif

Iberian “presa” carpaccio with ginger and Idiazabal cheese

Carpaccio de “presa” Iberique avec sa vinaigrette de gingembre fromage Idiazabal

...

Gazpacho tomato soup with smoked sardine, pickled cucumber and basil ice-cream

Soupe de tomates à la sardine fumée, concombre mariné et glace au basilic

...

Txangurro (crab meat) ravioli with fennel sauce and trout

Ravioli de crabe avec sa sauce fenouil et ses oeufs de truite

...

Main course to chose /Plat principal au choix:

Hake with vegetables soup and squids

Merlu avec soupe de légumes et calamars

Charcoal grill monkfish

Lotte grillée avec sa friture

Stewed veal cheeks in red wine with potato foam

Joues de veau mijotées au vin rouge et potage foam

Duck magret with orange sauce and celeriac

Magret de canard sauce à l'orange et céleri-rave

...

Cheesecake, red wine sauce and vanilla ice-cream

Cheesecake, sauce au vin rouge et glace vanille

Or

French toast with dry fruits crumble and caramel ice-cream

Pain perdu avec noix de macadamisa marinées et sa glace caramel

(Wine and coffee included/Vin et café inclus)

---

Prize € 48 (VAT included)

Prix 48 € (TVA incluse)



## Tasting menu/menu dégustation

Appetizer

Apéritif

Home-cured Iberian pork “presa” carpaccio with ginger vinaigrette and smoked Idiazabal cheese

Carpaccio de “presa” Iberique maison avec sa vinaigrette de gingembre son fromage “Idiazabal” fumé

...

Gazpacho tomato soup with smoked sardine, pickled cucumber and basil ice-cream

Soupe de tomates à la sardine fumée, concombre mariné et glace au basilic

...

Txangurro (crab meat) ravioli with fennel sauce and trout eggs

Ravioli de crabe avec sa sauce fenouil et ses oeufs de truite

...

Foiegras, roasted onion soup, artichoke and pork jowl

Foiegras, soupe d'oignons rôtis, artichaut et bajoue

...

Hake with vegetables soup and squids

Merlu avec soupe de légumes et calamars

...

Segovian boneless sucking pig with roasted garlic sauce and pumpkin

Cochon de lait désossé de Ségovie avec son jus d'ail rôti et citrouille

...

Pears in red wine, yogurt and violet ice-cream

Poires au vin rouge, yaourt et glace au violette

---

(Wine and coffee included/Vin et café inclus)

Prize € 70 (VAT included)

Prix 70 € (TVA incluse)