

Desde la rehabilitación en 1983 de este histórico edificio hasta el día de hoy, hemos querido salvaguardar la tradición en cada uno de nuestros platos para así poder elaborar desde los inicios de nuestros productores locales con todo el mimo y la dedicación posible, siempre sin perder la tradición y elaborados a partir de la base más simple y singular, “el fuego”.

De la huerta, del mar y de la montaña a nuestras mesas, todo ello regado con los mejores caldos nacionales e internacionales para crear así el maridaje perfecto en cada uno de nuestros diferentes platos, bienvenidos a vuestra casa...

By Javi Sierra

De la mano del Chef a nuestra mesa

Para empezar con buen pie, marchando un buen **dúo de ostras** 30 €
con una suave muselina de piparras de la tierra y ralladura cítrica
de lima (6 unidades).

Ensalada templada de pato desmechado previamente confitado, 24 €
con su *bouquet* de brotes tiernos, pipas de calabaza y nueces todo
ello regado con una vinagreta guarnecida de miel y mostaza de
grano a la antigua.

Jamon ibérico de jabugo al corte, acompañado de unas tostas 28 €
de pan rústico recién horneado, tomate de la huerta de Zarautz y
aceite de oliva virgen extra variedad arbequina.

Ceviche de lubina salvaje con pétalos de cebolla roja osmótica, 23 €
dados de mango natural, aguacate, y huevas de salmón noruego
con su caviar ligado con una suave leche de tigre cítrica. ● ● ●

Steak tartar de picaña de ternera cortada a cuchillo, emulsionado 25 €
en una yemita de huevo campero al natural, pan de cristal,
encurtidos y cremoso de helado de aceite de oliva virgen extra.



Pulpo de roca del Cantábrico a la brasa sobre lecho de patata 27,50 €
rota al pimentón de la Vera y su parmentier con aroma de trufa
blanca de temporada.

Sopa de pescado y marisco de lonja con delicias de rape, tartar 18,50 €
de gamba roja y mejillón de roca hecho como en casa.

Croquetas de puchero receta de la abuela, rebozadas en panko, 17,50 €
corn flakes crujiente y polvo de Idiazabal tratadas con leche de
baserri y hechas con el mimo de siempre.

Huevos fritos de caserío con su puntilla, lecho de patatas de 42 €
bastón a la sartén, langosta al carbón y crema tibia de su coral
(para dos personas).

La cuchara de la amona, cada semana haremos un plato de 22 €
cocido con lo mejor del pasado y lo mejor del presente, pero
siempre sin perder el origen de todo, la tradición.

Del mar a la mesa

Merluza de pintxo del Cantábrico rellena de txangurro desmigado a mano, una fina crema de cigalas y carabineros con su espuma de mejillón de roca y costrón de bogavante. 28 €

Taco de suprema de bacalao previamente confitado en AOVE, terminado a la brasa con una piperrada de cebolleta y pimientos najeranos al carbón con su cremoso de boniato a la mantequilla y su muselina de piparras de tierra. ● 25 €

Lomos de lenguado a la Meunière preparados en el siglo XXI sin perder la tradición. 35 €

Kokotxas de bacalao a la brasa sobre ratatouille de begi haundi de lonja cocinado en su propia tinta y napadas de su pil-pil de aceite de oliva virgen extra. ● ● ● 26 €

Pescado de lonja
Todos nuestros pescados serán cocinados a la brasa y con su propio refrito al estilo AITEN-ETXE y servidos con una guarnición de lechuga verde y cebolleta de la huerta, aliñada en aceite de arbequina y sal de Añana. *S.P.M.

El placer carnal

Manitas de cordero lechal a la vizcaína con su fondo de verduritas de temporada y pimientos chorriceros a fuego suave. 18,50 €

Lingote de cochinillo deshuesado y cocinado a baja temperatura en su jugo, cremoso de manzana asada y milhojas de pastel de patata a la mantequilla. ● ●

Albóndigas de txuleta black angus con dados de pera osmotizada en txakoli de la tierra, cocinadas en su salsa jardinera receta secreta del chef. ● ●

Solomillo de ternera de nuestros pastos a fuego vivo en sal de escama de las salinas de Añana, boletus edulis salteados y un suave glaseado de su arropo de uva de tempranillo. 27,50 €

Lomo bajo de añejo a la brasa madurado durante 30 días con su guarnición de patata de bastón y pimientos del país confitados en su jugo. 23,50 €

Txuleton de la comarca al corte hecho a la brasa de carbón (selección *premium*) acompañado de su correspondiente guarnición. 62 €/kg

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y ESTÁN INDICADOS EN EUROS.

El momento más dulce

Torrija de brioche empapada en leche de vainilla, caramelizada en azúcar de caña y helado cremoso de Idiazabal ahumado. ● ● ● ● 9 €

Tarrito de goxua, receta de la abuela y nuestro pequeño toque secreto del Chef. ● ● ● 7,50 €

Tarta de queso horneada con chantilly de dulce de leche y helado de bollo de mantequilla. ● ● ● ● 9 €

Volcán fluido de chocolate hecho en casa con su quenelle de helado de oliva al punto de sal de Añana. ● ● ● ● 9 €

Lemon pie con merengue italiano quemado a base de claras de huevo campero y una ligera crema pastelera con ralladura de lima y cítricos. ● ● ● ● 9 €

Tabla variada de quesos al corte con dulce de membrillo, uvas y nueces como marcan los cánones de la tradición. ● ● 16,50 €

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y ESTÁN INDICADOS EN EUROS.