

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 nuestro paladar

Para empezar con buen pie, marchando un dúo de ostras, plana y cóncava (6 uds. por ración).	25 €
Ceviche de lubina salvaje con pétalos de cebolla roja osmótica, dados de mango natural, aguacate y mahonesa de curry.	21 €
Ensalada de bogavante del país con su bouquet de brotes tiernos y su vinagreta guarnecida de piñones y pasas.	38 €
Pudding de kabratxo con tostas de pan de cristal, caviar de huevas de salmón noruego y mermelada de pimientos asados a la leña.	16,50 €
Steak tartar de picaña de ternera cortada a cuchillo, emulsionado en yemita de huevo campero al natural, encurtidos y helado de manzana ácida.	25 €
Carpaccio de txuleta de Black Angus con perlas de aceite de Arroniz y nube de polvo de Parmigiano Reggiano.	22 €
Degustación de croquetas rebozadas en panko y corn flakes crujientes (2 uds de gambón salvaje, 2 uds de jamón Ibérico de bellota, 2 uds de cecina ahumada, 2 uds de cocido de la abuela).	19,50 €
Vichyssoise tibia de marisco de lonja con delicias de rape, tartar de gamba roja y mejillón de roca al estilo tradicional.	18,50 €
Pulpo del Cantábrico de roca a la brasa sobre lecho de patata rota al pimentón de La Vera y su parmentier trufado.	26 €
Huevos fritos de caserío con su puntilla, lecho de patata a la sartén, langosta escaldada y sopa tibia de su coral (para dos personas).	42 €

Del mar a la mesa

Merluza de pintxo del Cantábrico rellena de txangurro al estilo tradicional con una espuma de mejillón de roca y costrón de bogavante. 28 €

Taco de suprema de bacalao previamente confitado en AOVE, terminado al carbón con una base de pisto de verduritas de temporada y napado de su propio pilpil. 25 €

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

Kokotxas de bacalao a la brasa con pimientos verdes de Gernika sobre ratatouille de begi haundi de lonja cocinado en su tinta. 26 €

Pescado de lonja según mercado. S.P.M.*
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.

*Según precio de mercado

El placer carnal

Manitas de cordero lechal a la vizcaína con su fondo de verduritas y choricero hechas con el mimo de siempre. *16,50 €*

Lingote de cochinillo deshuesado y cocinado a baja temperatura en su jugo, con bouquet de escarola aliñada en su vinagreta de miel y mostaza a la antigua. *28,50 €*

Tataki de solomillo de vacuno mayor napado de su salsa teriyaki y muselina de sriracha con un ligero toque picante. *22,50 €*

Carrilleras de ternera marcadas a fuego lento y glaseadas al vino tinto de Rioja con su cremoso de patata natural y crujiente de boniato. *21 €*

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

Txuletón de la comarca al corte hecho a la brasa con sal de escama a fuego directo. *58 €*

El momento más dulce

Torrija de brioche empapada en leche de vainilla y caramelizada en azúcar de caña con tierra de pistacho 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 €