

A close-up, dimly lit photograph of a chef's hands plating a dish. The chef is using a spoon to carefully place a portion of food onto a plate. A bright starburst graphic is positioned above the spoon. The background is dark and out of focus, showing a kitchen setting with a pot on a stove.

NuevaCarta
te esperamos



ENTRANTES

FRIOS

CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON VINAGRETA DE FRUTOS EXÓTICOS Y TOMATE SECO.   17€

ENSALADILLA DE MELVA Y LANGOSTINOS: PATATA DE CONIL COCIDA, MELVA CANUTERA, LANGOSTINO, MAHONESA Y HUEVAS DE SALMÓN.     16€

TARTA DE SALMÓN AHUMADO Y CURADO, CON REMOLACHA Y HUEVAS DE SALMÓN EN CAMA DE MANGO, AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.    21€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO. (8 UDS)    21€

FOIE MI-CUIT MACERADO CON VINOS GENEROSOS, ACOMPAÑADO DE COMPOTA DE HIGOS, MANZANA AMARGA Y TEJA DE PISTACHO.    21€

LA DEHESA

TABLA DE QUESOS VASCOS Y ANDALUCES.   24€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (D.O.P. JABUGO) ACOMPAÑADO DE PAN CON TOMATE CASERO Y GOTA DE ACETE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.  26€

ENSALADAS

TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE Y PIPARRAS.  16€

ENSALADA DE VERDURAS A LA BRASA Y LUEGO HORNEADAS CON EMULSIÓN DE AJO Y PEREJIL BAJO UNA CAMA DE ROMESCO.   21€



ENTRANTES

CALIENTES

TORTILLA VAGA DE BACALAO A NUESTRO ESTILO, POCO HECHA, CON PIPERRADA Y CHORRITO DE JEREZ.   15€

QUESO PAYOYO A LA PLANCHA, CON MIEL DE CAÑA, NUECES Y MERMELADA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO.   18€

FRITURAS

TORTILLA DE CAMARONES CON CEBOLLINO.    2,80€/UD

BUÑUELOS DE BACALAO CON PUNTOS DE MAHONESA DE AJO NEGRO.    19€

FRITURA ESPECIAL LA VASCO ANDALUZA

ACOMPAÑADA CON ALIOLI.    

-1/2 RACIÓN. 17€

-ENTERA. 27€

GAMBÓN ROJO CON COLA EN TEMPURA BAJO SALSA DE ROMESCO CON PUNTOS DE ALIOLI.      21€

NUESTRAS CROQUETAS MELOSAS DE:






-TXANGURRO.     3,50€

-JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA.    2,50€

-RABO DE TORO AL PEDRO XIMÉNEZ.    3€



CONCHAS DEL MAR

ALMEJAS EN SALSA VERDE MARINERA O LA SARTÉN.	 	20€
COQUINAS AL FINO DE JEREZ.		19€
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA.		24€
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON NUESTRA EMULSIÓN DE AJO Y PEREJIL.		19€

ARROCES

ARROZ MARINERO DE PESCADO Y MARISCO:

ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS, GAMBAS, TXIPIRÓN Y RAPE CON NUESTRO CALDO DE MARISCO.   

24€/PAX

ARROZ SEMI CALDOSO DE POLLO Y CONEJO CON NUESTRO FUMET DE AVE Y CONEJO. 

23€/PAX



ARROZ SEMI CALDOSO CON SOFRITO DE TXIPIRONES EN SU TINTA CON TXIPIRONES, CHOCO, GAMBA Y NUESTRO FUMET DE MARISCO.  



23€/PAX



LA LONJA



BACALAO AL PIL-PIL EMULSIONADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO Y GUINDILLA.  24€

BACALAO A LA BILBAÍNA MARCADO A LA PLANCHA Y TERMINADO AL HORNO, CON SALSA DE ACEITE, AJO, GUINDILLA, PEREJIL, UN CHORRITO DE TXAKOLI Y UNAS GOTAS DE VINAGRE DE JEREZ.   23€

BACALAO A LA VIZCAÍNA GUISADO EN SALSA DE TOMATE, PIMIENTO CHORICERO, CEBOLLA POCHADA, UNAS GOTAS DE VINAGRE DE MANZANA Y UN TOQUE PICANTE.   23€

BACALAO AL CLUB RANERO AL PILPIL CON UNA FRITADA DE VERDURAS Y CREMA DE CHORICERO.   24€

DEGUSTACIÓN DE BACALAO: CUATRO TAJADAS DE NUESTROS DIFERENTES BACALAO.   37€

TARTAR DE ATÚN ROJO MACERADO: ATÚN ROJO EN DADOS CON MACERADO DE AJO NEGRO SUAVE CON UNA CAMA DE LIMA ACOMPAÑADO DE ENCURTIDO DE TOMATE, CEBOLLA, ALIOLI DE LIMA Y GUACAMOLE.     24€





ATÚN PICANTE A LA PARRILLA: 200GR DE ATÚN ROJO MARINADO EN AJO Y ESPECIAS PICANTES, A LA PARRILLA CON VERDURAS BABY.    23€

MERLUZA DE PINTXO AL GUSTO.    24€

SUGERENCIAS DE LONJA FRESCA DE LA SEMANA: PESCADOS, MARISCOS Y MOLUSCOS DEL PUERTO DE AGUILAS. CONSULTAR.    



CARNES

PARRILLADA DE CARBÓN: ENTRAÑA, PICAÑA, PANCETA Y CHORIZO CRIOLLO, ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS CASERAS. 	21€
TXULETÓN DE VACA MADURADA 30 DÍAS: LOMO ALTO DE VACA ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS. 	60€
SOLOMILLO DE VACA EN SALSA DE FOIE CON ESCALOPE ACOMPAÑADO DE VERDURAS BABY. 	25,50€
SOLOMILLO DE VACA EN PERLAS DE QUESO CABRALES ACOMPAÑADO DE VERDURAS BABY. 	25,50€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA: SOLOMILLO DE VACA PICADO A CUCHILLO, ALIÑADO CON EMULSIÓN DE YEMA DE HUEVO, MOSTAZA Y ACEITE DE OLIVA, SALSAPERRINS, SALSA PICANTE, PICADA DE CHALOTA, PEPINILLO Y ALCAPARRA. ACOMPAÑADO CON PAN RECIÉN TOSTADO.  	24€
ENTRECOT DE VACA MADURADA 30 DÍAS ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS. 	24€
PLUMA IBÉRICA DEL RINCÓN DE LOS PEDROCHES ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS CASERAS. 	23€
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL MACERADAS A LAS FINAS HIERBAS. 	25€
PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO AL ESTILO TRADICIONAL.  	29€
CANELÓN DE PRINGÁ GRATINADO CON QUESO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA. 	19€
RABO DE TORO COCIDO A BAJA TEMPERATURA AL VINO TINTO Y CON PARMENTIER DE PAYOYO AL SIFÓN.   	24€
SMASH BURGER: HAMBURGUESA DE TXULETA DE VACA RUBIA, PAN BRIOCHE, SALSA DE QUESO IDIAZABAL CON CHIPS DE BAICON, PEPINILLOS, TOMATE DE TEMPORADA, MAHONESA DE PIPARRA Y MOSTAZA DIJON.   	18€




POSTRES



- TARTA CREMOSA DE QUESO IDIAZABAL** CON DADITOS DE MEMBRILLO.    7€
- PANTXINETA:** PASTEL DE HOJALDRE Y ALMENDRAS RELLENA DE MANZANA ASADA ACOMPAÑADA DE CREMA HELADA DE CANELA.     7,50€
- CREMA DE YOGURT Y CHOCOLATE BLANCO,** ACOMPAÑADA CON FRUTOS ROJOS.     7€
- GOXUA:** COPA DE NATA, CREMA PASTELERA, BIZCOCHO Y CAMELO CRUJIENTE.     6,50€
- TARTA DE CHOCOLATE** RELLENA DE TOFFE DE BRANDY DE JEREZ GLASEADA CON CHOCOLATE, ACOMPAÑADA DE CREMA HELADA DE CEREZA.     7€
- TARTA DE CALABAZA Y FLOR DE AZAHAR** ACOMPAÑADA DE SORBETE DE GUINDA.     7€
- EL SECRETO DEL BOSQUE:** MANZANA VERDE CON CENTRO DE MANZANA ACIDA AL ESTILO CHUTNEY Y GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO CON PALO DE REGALIZ Y BIZCOCHO NUBE DE ZANAHORIA.     9€
- LECHE FRITA AROMATIZADA** INFUSIONADA CON TOMILLO Y HELADO DE CAFÉ IRLANDÉS.     6,50€
- HELADOS ARTESANOS (3 BOLAS)**  6€






PICOTETE

SOLO EN BARRA

GILDA CLÁSICA: ANCHOA, ACEITUNA Y PIPARRA.  **3,50€/UD**




GILDA VASCO-ANDALUZA: ANCHOA, LANGOSTINO ALIÑADO, ACEITUNA, AJO ENCURTIDO, PIPARRA Y TOMATE CHERRY CONFITADO.   **4,50€/UD**

SÁNDWICH DE CHOCO CON ALIOLI.   **5,50€**

TOSTA DE SARDINA AHUMADA CON CREMA DE QUESO OSSAU-IRATY Y COMPOTA DE TOMATE.    **5€**

ATUN PLANCHA CON PARMIGGE DE CALABAZA.  **7€**

MINI BRIOCHE DE CARRILLADA CON QUESO DECABRA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y RÚCULA.    **5,50€**

SOLDADITO DE PAVÍA, TAJADA DE BACALAO REBOZADO CON PIMIENTO ASADO AL CARBÓN Y ALIOLI.    **6€**

MINI BRIOCHE CON CHICHARRÓN DE CADIZ: CHICHARRÓN DE CADIZ LAMINADO CON LIMÓN, RÚCULA, TOMATE CHERRY Y CEBOLLA CONFITADA.   **4€**