



ENTRANTES FRIOS

-ENSALADILLA DE MELVA Y LANGOSTINOS: PATATA DE CONIL COCIDA, 17€
MELVA CANUTERA, LANGOSTINO, MAHONESA Y HUEVAS DE SALMÓN



-MIX DE NUESTRAS DOS GILDAS ETXEKOAK, ACOMPAÑADAS DE CHIPS 14,50€
DE BONIATO (4 UDS)



-CAVIAR OSCIETRA DE LA CASA ACOMPAÑADO DE BOTELLA DE 59,50€
CHAMPÁN DE CHANCENY BRUT ROSÉ (LATA DE 20GR)



-ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PAN DE BRIOCHE (8 UDS) 22€



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



LA DEHESA

-TABLA DE QUESOS VASCOS Y ANDALUCES 25€



-JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, ACOMPAÑADO DE PAN BRIOCHE 26€
CON TOMATE CASERO CON GOTA DE ACEITE DE OLIVA EXTRA
VIRGEN



ENSALADAS

-TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE Y 17€
PIPARRAS



-ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON NUECES 18€
PICADAS, FRESAS, VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS, MEZCLUM Y
CEBOLLA FRITA.



-ENSALADA DE SALMÓN: SALMÓN CURADO CON UN TOQUE 19€
AHUMADO CON REMOLACHA, MANGO, AGUACATE, MEZCLUM Y
VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL





ENTRANTES CALIENTES

-TORTILLA DE BACALAO Y PATATA CON PIL-PIL, POCO HECHA CON PIPERRADA 19€



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



-TXIPIRÓN DE POTERA CON SU REJOS A LOS TRES GUSTOS, CON UNA BASE DE CEBOLLA CARAMELIZADA, CON PISTO Y EMULSIÓN DE PEREJIL CON AJOS 24€



-FLORES DE ALCACHOFAS DE TUDELA A LA PLANCHA CON SU PUNTO DE SAL (6 UND) 22€



FRITURAS

-TORTICA DE CAMARONES, CON CEBOLLINO 2,90€ / UDS.



-FRITURA ESPECIAL LA VASCO ANDALUZA ACOMPAÑADA CON ALIOLI

1/2 RACIÓN. 17€

ENTERA. 27€



NUESTRAS CROQUETAS MELOSAS DE: 3,50€

-TXANGURRO



2,90€

-JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA



3,30€

-RABO DE TORO AL PEDRO XIMÉNEZ





CONCHAS DEL MAR

-ALMEJAS EN SALSA VERDE, MARINERA O A LA SARTÉN

21€



-COQUINAS AL FINO DE JEREZ

21,50€



-GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA

SEGUN
MERCADO



-ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON NUESTRA EMULSIÓN DE AJO
Y PEREJIL (8 UND)

21€



ARROCES

-ARROZ MARINERO DE PESCADO Y MARISCO: ARROZ
CALDOSO CON ALMEJAS, GAMBAS, TXIPIRÓN Y RAPE CON
NUESTRO CALDO DE MARISCO

24,50€/PER



-ARROZ SEMICALDOSO DE VERDURAS DE TEMPORADA, CON
NUESTRO SOFRITO DE LA CASA, SETAS DE TEMPORADA Y
TRUFA

22,50€/PER



-ARROZ SEMICALDOSO DE PATO Y SU MAGRET: ARROZ
CALDOSO CON PATO DESMIGADO Y SALSA DE FOIE,
MAGRET DE PATO A LA BRASA Y CALDO DE AVE.

25,50€/PER



TODOS NUESTROS ARROCES SON MÍNIMO PARA DOS
PERSONAS





LA LOMZA

-BACALAO AL PILPIL: BACALAO BARQUERO EMULSIONADO CON ACEITE DE OLIVA, AJO Y GUINDILLA ACOMPAÑADO DE VERDURAS BABY 27€



-BACALAO A LA BILBAÍNA: BACALAO BARQUERO 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 ACOMPAÑADO DE VERDURAS BABY 27€



-BACALAO A LA VIZCAÍNA: BACALAO BARQUERO GUISADO EN SALSA DE TOMATE, PIMIENTO CHORICERO, CEBOLLA POCHADA, UNAS GOTAS DE VINAGRE DE MANZANA Y UN TOQUE PICANTE ACOMPAÑADO DE VERDURAS BABY 27€



-BACALAO AL CLUB RANERO: BACALAO BARQUERO AL PILPIL CON UNA FRITADA DE VERDURAS Y CREMA DE PIMIENTO CHORICERO ACOMPAÑADO DE VERDURAS BABY 27€



-DEGUSTACIÓN DE BACALAO: CUATRO TAJADAS DE NUESTROS DIFERENTES BACALAO ACOMPAÑADOS DE VERDURAS BABY 50€



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



-ATÚN AL CARBÓN: 200GR DE ATÚN ROJO A LA PARRILLA CON UNA BASE MOJO VERDE ACOMPAÑADO DE VERDURA BABY 23€



-RODABALLO, 2 LOMOS DE RODABALLO (A LA PLANCHA O BILBAINA), ACOMPAÑADO DE VERDURA BABY 24€





LA LONJA

-RODABALLO AL ESTILO DEL CHEF: RODABALLO CON SALSA GELIFICADA DE TOMATE Y PESTO DE PISTACHO CON MANTEQUILLA, SOBRE UNA SALSA BLANCA DE ALMEJAS CON CAVIAR NACIONAL

27,90€



-PULPO A LA BRASA CON UN TOQUE DE PESTO DE PISTACHO SOBRE UNA CAMA DE PATATAS REVOLCONAS Y CRUJIENTE DE BEICON

25,60€



-SUGERENCIAS DE LONJA FRESCA DE LA SEMANA CONSULTAR CON NUESTRO PERSONAL, (PESCADOS, MARISCOS Y MOLUSCOS DEL PUERTO DE ÁGUILAS)

SEGUN
MERCADO





CARNES

-DEGUSTACIÓN DE CERDO IBÉRICO AL CARBÓN (PLUMA, SECRETO Y LAGARTO), ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS 27€



-TXULETÓN DE VACA MADURADA 30 DÍAS: LOMO ALTO DE VACA, 65€ POR ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS KG



-SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS 27€



-SOLOMILLO DE VACA EN PERLAS DE QUESO CABRALES ACOMPAÑADO DE VERDURAS BABY 27€



-STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA, PICADO A CUCHILLO, ALIÑADO CON UNA EMULSIÓN DE YEMA DE HUEVO ACOMPAÑADO DE PAN TOSTADO 25€



-ENTRECOT DE VACA MADURADA DE 30 DIAS ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS 26€



-PLUMA IBÉRICA DEL RINCÓN DE LOS PEDROCHES ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS CASERAS 24,50€



-CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL AL CARBÓN ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS CASERAS 25€



-PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO AL ESTILO TRADICIONAL 29€



-RABO DE TORO COCIDO A BAJA TEMPERATURA AL VINO TINTO ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS 25€



-BURGER TXULETA: HAMBURGUESA DE TXULETA DE VACA RUBIA, PAN BRIOCHE DE PATATA, QUESO CHEDDAR CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHIPS DE CEBOLLA, PEPINILLOS CORTADOS SALSA BEICON Y ALIOLI NEGRO 18€





POSTRES

- TARTA DE QUESO CREMOSA DE IDIAZABAL CON DADITOS DE MEMBRILLO 7€

- PANTXINETA CLÁSICA: 7€
PASTEL DE HOJALDRE Y ALMENDRAS RELLENO DE CREMA PASTELERA
ACOMPAÑADO DE CREMA HELADA DE CANELA

- CREMA DE YOGURT Y CHOCOLATE BLANCO, FRUTAS DE LA PASIÓN,
COULIS DE MARACUYÁ Y MANGO CORTADO. 7€

- GOXUA: COPA DE NATA, CREMA PASTELERA, BIZCOCHO Y
CAMELO CRUJIENTE 6,90€

- BLANCO Y NEGRO: BROWNIE DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS
CON UN CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y GELATO
STRACCIATELLA 8,50€

- TARTA DE CALABAZA Y FLOR DE AZAHAR ACOMPAÑADA DE HELADO
DE AMARENA 7,50€

- CLEMENTINA. BASE SABLÉ, MOUSSE DE NARANJA, INTERIOR DE
MERMELEDA DE NARANJA, STREUSEL, TROCITOS DE NARANJA CON
BASE DE CRUMBLE DE PISTACHO ACOMPAÑADO DE HELADO DE
CAMELO SALADO 9,50€

- TARTA DE LA CASA. TARTA DE CHOCOLATE RELLENA DE NUTELLA
CUBIERTA DE UN DELICADO ESPEJO DE CHOCOLATE CON HELADO
DE VAINILLA 8,50€

- HELADOS ARTESANOS (3 BOLAS) 6€


