



ENTRANTES FRÍOS

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



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



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



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



-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 25€



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



ENSALADAS

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



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



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





ENTRANTES CALIENTES

- TORTILLA DE BACALAO Y PATATA CON PIL-PIL, POCO HECHA CON PIPERRADA 19€
 
- QESO 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 CAMELIZADA, 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:
-TXANGURRO 3,50€
  
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 2,90€
 
- RABO DE TORO AL PEDRO XIMÉNEZ 3,30€
 





COMCHAS 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 LOMJA

-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, ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CASERAS 65€ POR 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 MERMELADA 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€


