



Para Empezar

Jamón de bellota, pan cristal y tomaquet	26.00€
Cecina de Vaca Euskolabel	18.00€
Croquetas de jamón artesanas	12.00€
Anchoas del cantábrico, brioche y mantequilla ahumada	16.00€
Mi-Cuit artesano y Chutney de ciruela	24.00€

Entrantes

Tomate del país, ventresca de bonito y vinagreta de piparrás	15.00€
Crema fría de remolacha y queso feta	14.00€
Sashimi de Salmón, dados de manzana, Wakame y Ají amarillo	18.00€
Vieiras, Ajoblanco de coco y tartar de tomate seco	22.00€
Gyozas de Txipirón, crema de erizo y yema curada	16.00€
Steak-tartar y huevo crujiente	20.00€

Principales

Arroz y gambón en Llauna (2 personas)	44.00€
Gofre de calabaza Pesto de Avellanas y trufa	16.00€
Pulpo braseado, crema de patata y aceite de pimentón	26.00€
Rape, Beurre-blanc y verduritas	26.00€
Solomillo, Salsa de colmenillas y patata hojaldrada	28.00€
Hamburguesa Premium de txuleta (Opción vegana)	22.00€
Terrina de Cochinillo, Chirivía y Orejones escabechados	25.00€

Postre

Tabla de quesos	14.00€
Savarín de cacao, mascarpone y café	10.00€
Tarta de queso Alea	9.00€
Brioche a sartén, tofe y helado de plátano y caramelo	8.00€



To start

Acorn-fed Iberian ham, cristal bread & tomato	26.00€
Euskolabel beef cecina	18.00€
Ham croquettes with baserri milk	12.00€
Cantabrian anchovies salted in salt	16.00€
Artisan foie mi-cuit & plum chutney	24.00€

Starters

Local tomato, white tuna belly & piparra vinaigrette	15.00€
Chilled beetroot cream & feta cheese	14.00€
Salmon sashimi, apple cubes, wakame & yellow chili	18.00€
Scallops, coconut ajoblanco & sun-dried tomato tartare	22.00€
Squid gyozas, sea urchin cream & cured egg yolk	16.00€
Steak tartare & crispy egg	20.00€

Mains

Grilled rice with red prawns (for two)	44.00€
Pumpkin waffle, hazelnut pesto & truffle	16.00€
Chargrilled octopus, potato cream & paprika oil	26.00€
Monkfish, beurre blanc & seasonal vegetables	26.00€
Beef tenderloin, morel sauce & puffed potato	28.00€
Premium txuleta burger	22.00€
Suckling pig, parsnip terrine & marinated dried apricots	25.00€

Dessert

Cheese board	14.00€
Cocoa savarin, mascarpone & coffee	10.00€
Alea cheesecake	9.00€
Pan-fried brioche, toffee & banana-caramel ice cream	8.00€



Pour commencer

Jambon de porc, pain cristal et sauce tomate	26.00€
Bœuf séché Euskolabel	18.00€
Croquettes de jambon au lait de baserri	12.00€
Anchois de Cantabrie salés	16.00€
Mi-cuit artisanal et chutney de prunes	24.00€

Entrées

Tomate du pays, ventrèche de thon blanc et vinaigrete	15.00€
Crème froide de betterave et de feta	14.00€
Sashimi de saumon, pomme en dés et wakame	18.00€
Noix de Saint-Jacques, Ajoblanco de coco et tartare de tomate	22.00€
Gyozas au txipiron, crème d'oursin et jaune d'œuf saumuré	16.00€
Steak-tartare et œuf croustillant	20.00€

Plats

Riz grillé à la plancha & gambons rouges (pour deux)	44.00€
Gaufre de potiron, pesto de noisette & truffe	16.00€
Poulpe grillé, crème de pomme de terre & huile de paprika	26.00€
Lotte, beurre blanc & petits légumes	26.00€
Filet de bœuf, sauce aux morilles & pomme feuilletée	28.00€
Burger de txuleta de première qualité	22.00€
Cochon de lait, terrine de panais & abricots marinés	25.00€

Desserts

Savarin au cacao, mascarpone & café	10.00€
Gâteau au fromage Alea	9.00€
Brioche poêlée, caramel toffee & glace banane-caramel	8.00€
Plateau de fromage	14.00€