

Appetizers

Sourdough Bread Flavoured Butters (2,3,5,14)	7
Baked Baby Potatoes (MP)  Chipotle Sauce & Lemon Vegan Mayo (14)	11
Beetroot Hummus  Gremolata, Kale & Crudité (13)	9
Anchovies from Getaria "Ajoblanco" & Piparra Pepper Sauce (3,5,12)	11

Starters

Smoked Eggplant  Chimichurri & Salted Lemon Sauce (3,11,14)	13
Sautéed Prawns & Vegetables from Navarra Sweet Potato (4)	15
Poached Farm Egg with Potato Pork Belly & Mushrooms (1)	14
Farm Chicken Salad (MP) Baked Pumpkin, Spiced Seeds & Caesar Sauce (1,2,3,9,14)	12

Sides

French Fries  	5
Sweet Potato Fries  	5
Home-made Pickles  Pepper & Dill (14)	5

Main Courses

Curry Baked Cauliflower  Green Sauce, Tahini & Lime (12,13)	16
Roasted Butternut Squash (MP)  "Labneh", Parsley & Mixed Seeds (2)	16
Grilled Squid Basque "Refrito", Confit Piquillo Peppers & Ginger (7,14)	22
Farm Chicken "Cannelloni" (MP) Raisins & Almonds (1,2,3,12,14)	18
Flank Steak Chimichurri, Pepper & Pomegranate Sauce (10,14)	28
Beef Burger (MP) "Idiazabal" Sauce, Bacon Jam, Lettuce & Tomato (1,2,3,14)	18

Desserts

Carrot & Cardamom Quince  Ginger & Green Lemon Sorbet	8
Home-made Cheesecake (1,2)	8
Baked Cookie (MP) Vanilla Ice-cream & Miso Toffee (1,2,3,11) Waiting time 10min.	8

 Plant Based Dish

MP = Available as a Meal Plan option | 1= Egg | 2= Milk | 3= Gluten | 4= Crustaceans | 5= Fish | 6= Peanuts | 7= Molluscs | 8= Lupin | 9= Mustard | 10= Celery | 11= Soya | 12= Tree Nuts | 13= Sesame | 14= Sulphur dioxide and sulphites
Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions. If you have any food allergies, please inform your waiter before ordering.



Aperitivos

Pan de Masa Madre Mantequillas aromáticas (2,3,5,14)	7
Patatas Nueva Asada (MP)  Salsa Chipotle y Mayonesa de Limón (14)	11
Hummus de Remolacha  Gremolata, Kale y Crudités (13)	9
Bocartes de Getaria Ajoblanco y salsa de piparrak (3,5,12)	11

Entrantes

Berenjena Ahumada  Chimichurri y Limón Curado (3,11,14)	13
Verduras y Langostinos Salteados de Navarra Boniato (4)	15
Huevo Pochado con Patata Setas y Panceta Melosa (1)	14
Ensalada de Pollo de Caserío (MP) Calabaza Asada, Pipas Especiadas y Salsa César (1,2,3,9,14)	12

Guarniciones

Patatas Fritas 	5
Patatas Dulces Fritas 	5
Encurtidos Caseros 	5

Principales

Coliflor Asada al Curry  Salsa Verde, Tahini y Lima (12,13)	16
Calabaza Asada (MP)  "Labneh", Perejil y Mix de Pipas (2)	16
Txipirón a la Plancha Refrito y Piquillos Confitados al Jengibre (7,14)	22
Canelón de Pollo de Caserío (MP) Pasas y Almendras (1,2,3,12,14)	18
Falda de Ternera Chimichurri, Salsa de Pimienta y Granada (10,14)	28
Hamburguesa de Ternera (MP) Salsa Idiazabal, Mermelada de Bacon, Lechuga y Tomate (1,2,3,14)	18

Postres

Membrillo de Zanahoria y Cardamomo  Jengibre y Sorbete de Limon Verde	8
Tarta de Queso Casera (1,2)	8
Cookie Horneada (MP) Helado de Vainilla y Toffee de Miso (1,2,3,11) Tiempo de espera 10min.	8

 Plato vegano

MP = Disponible dentro del Mealplan | 1= Huevo | 2= Leche | 3= Gluten | 4= Crustáceos | 5= Pescado | 6= Cacahuete | 7= Moluscos | 8= Altramuces | 9= Mostaza | 10= Apio | 11= Soja | 12= Frutos de cascara | 13= Sésamo | 14= Sulfitos
Tenga en cuenta que no todos los ingredientes aparecen en la descripción de los platos. Si tiene intolerancias o alergias alimentarias, por favor informe al camarero antes de ordenar.

