



ENSALADAS

Ensalada de salmón marinado con brotes verdes y mayonesa de soja [Brotos variados de lechuga, tacos de salmón marinado casero y mayonesa de soja del chef] 4 12	14,00 €
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de manzana y canela [Medallones de queso de cabra a la plancha sobre cama de mix de lechugas frescas con vinagreta de manzana casera y canela] 1 7	12,00 €
Ensalada de ventresca de atún, tomate de caserío y cebolla pluma [Ventresca de atún claro en aceite de oliva, tomate, cebolla morada y vinagreta] 4	12,00 €
Ensalada mixta Campo Volantín [Ventresca, tomate, lechuga, huevo, cebolla, zanahoria, maíz, aceitunas y espárragos] 4 3 12	11,00 €



ENTRANTES FRÍOS

Jamón Ibérico de bellota con tumaca y pan payés	17,50 €
[Jamón de guijuelo con tomate natural triturado, tosta de pan]	

1

Foie con confitura de frutos del bosque y gel de Txakoli	18,00 €
[Foie de pato, frutos del bosque confitados y cristales de txakoli]	

1 2 6

Tataki de atún rojo con mayonesa picante	17,00 €
[Atún marinado en teriyaki y mayonesa de nanami togarashi]	

4 6 7



ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de la casa (12 unidades) [Croquetas de bechamel de bocado] 1 7	9,00 €
Gyozas de verduras y langostinos con quinoa roja [Obleas Japonesas rellenas de langostinos tigres] 1 2 6	11,00 €
Pulpo a la plancha con patatas asadas y aroma de pimentón [Pulpo de Galicia a la plancha, pimentón dulce y patata cocida] 4	18,00 €
Arroz negro meloso con begihaundi [Arroz redondo, begihandi salteado ligado en su propia salsa] 4	13,00 €
Pimientos rellenos de hongos con salsa de vino tinto [Pimientos de piquillo, hongos confitados] 6 7 12	10,00 €
Milhojas de berenjena con verduras gratinadas y salsa de tomate [Lasaña de verduras, salsa de tomate] 6 7 12	12,00 €





PESCADOS

Merluza a baja temperatura con txangurro de mejillones	16 €
[Merluza de pintxo confitada a 70°C con pisto de mejillones]	
1 4 14	
Degustación de bacalao Pil-Pil, Bizkaina	17 €
[Bacalao de Islandia con salsas tradicionales]	
4	
Chipirones en su tinta	13 €
[Chipirones patagónicos con salsa de cebolla y tinta de chipirón]	
4	
Rodaballo asada con toffe de cebolla y cebolleta caramelizada	17 €
[Rodaballo fresco, cebolla y cebolleta]	
4	



CARNES

Rabo de toro deshuesado con espumoso de patata	16,00 €
[Rabo de buey guisado en vino tinto rebozado con panko y espumoso de patatas]	
1 7	
Lomo de vacuno con patatas asadas y pimientos verdes	17,00 €
[Carne de vacuno mayor, patatas caseras y pimientos del país]	
Solomillo de vacuno con pimientos rojos asados y crujiente de patata e Idiazabal	18,00 €
[Solomillo selecto con pimientos asados en casa, queso Idiazabal]	
1 7	
Bombones de cordero con hummus de garbanzos	17,00 €
[Cordero lechal confitado a baja temperatura, puré de garbanzos]	
1	



POSTRES

Tarta de queso Idiazabal reconstruida	6,00 €
[Queso Idiazabal, bizcocho, galleta helada de frambuesa]	
1 7	
Brownie de chocolate con chocolate caliente y helado de pistacho	7,00 €
[Chocolate 80%, nueces cantonesas, helado de pistachos]	
1 7	
Mousse de limón con gelatina de menta	6,00 €
[Mousse de limón del país y menta]	
7	
Degustación de helados	6,00 €
[Vainilla, naranja, chocolate, frambuesa, limón, ron con pasas, pistacho]	
1 7	
Quesada al horno con dulce de leche y helado de vainilla	7,20 €
[Queso crema suave, dulce de leche, helado de vainilla]	
1 3 7	