






Aperitivos

Croqueta de ibérico (ud.) (1,2,3)	3
Chips, mejillones en escabeche Salanort Salsa dulce y picante (7,14)	10
Patatas bravas (MP) 	11
Salsa chipotle y mayonesa de limón (14)	10
Hummus de guisantes 	
Guisantes crujientes, aliño de perejil y crudités (13)	

Entrantes

Ensalada de pollo de caserío (MP) 14	
Calabaza asada, pipas especiadas y salsa césar (1,2,3,9,14)	
Bimi y trigueros a la plancha 	15
Mojo tostado de almendras y cacao crispy (3,12,14)	
Pochas de Navarra en escabeche 16	
Langostinos a la plancha y aceite de cabezas (4,14)	
Alcachofas de Navarra a la plancha (MP) 15	
Panceta a baja temperatura y salsa de limones fermentados (2,3)	

Guarniciones

Patatas fritas 	5
Boniato fritos 	5
Encurtidos caseros 	5
Pimienta y eneldo (14)	

 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.

Principales

Zanahoria y melocotón asados (MP) 	18
Remolacha, aliño de limón y salsa de coco. (12)	
Parmigiana a nuestra manera (MP) 18	
Berenjena ahumada, tomate rústico y mozzarella gratinada (2,3)	
Chipirón a la plancha 22	
Refrito vasco y piquillos confitados al jengibre (7,14)	
Canelón de pollo de caserío (MP) 18	
Pasas y almendras (1,2,3,12,14)	
Secreto ibérico a la plancha 26	
Gremolata y salsa de pimienta verde (14)	
Hamburguesa de ternera (MP) 18	
Salsa idiazabal, mermelada de bacon, lechuga y tomate (1,2,3,14)	

Postres

Tarta de queso casera 8	
(1,2)	
Sorbete de lichi 	8
Higo confit y sésamo negro caramelizado (13)	
Cookie horneada (MP) 8	
Helado de vainilla y toffee de miso (1,2,3,11)	
Tiempo de espera 10 min.	

