

## CARTE RÉDUITE DE 16H00 À 19H30 - REDUCED MENU FROM 4:00 PM TO 7:30 PM €

**Salade russe de la mer Cantabrique avec thon rouge Balfegó confit, mousse de mayonnaise et moutarde de "Dijon" à l'huile d'olive vierge extra, truffe et pain Carasau** 16  
Cantabrian-style potato salad with confited "BALFEGÓ" red tuna, "DIJON" mustard, mayonnaise foam, extra virgin olive oil, truffle & Carasau bread

**Langoustine tigrée en tempura de panko, chou, sauce kimchi et pickles** 4,5 Unit.  
Tiger prawn in panko tempura with cabbage, kimchi sauce and pickles

 **Gilda Cortázar au thon rouge Balfegó** 7 Unit.  
Cortázar Gilda with Balfegó bluefin tuna

**Jambon ibérique 100 % Bellota D.O. JABUGO "Cinco Jotas" avec des toasts** ½ Portion 16 / Complète /Full 29  
100% Acorn-fed Iberian Ham D.O. JABUGO "Cinco Jotas" with bread toast

 **Huitre n°3 Daniel Sorlut, naturelle ou à l'huile de txuleta** 6€ unit. / 33 € ½ douzaine / 60 € 1 douzaine  
Oyster No. 3 Daniel Sorlut, natural or with txuleta oil

**Calamars frits à la farine de pois chiche et aioli au fruit de la passion** 17  
Fried calamari with chickpea flour & passion fruit aioli

**Croquettes de jambon au lard de bellota (6 unités)** 12  
Ham croquettes with acorn-fed Iberian pork fat veil (6 units)



 **Riz crémeux aux gambons et joues de morue, sauce "pil-pil" (min. 2 pers.)** 24 x Pers  
Creamy rice with prawns and cod cheeks in "pil-pil" sauce (min. 2 pers.)

 **Poulpe frit en farine de pois chiche, pommes de terre ridées, mousse de paprika de la Vera** 24  
Fried octopus with chickpea flour, "papas arrugás" and smoked paprika foam

 **Filet de bœuf, purée truffée, foie gras, sauce aux champignons** 32  
Beef tenderloin with truffled potato purée, foie gras and mushroom sauce

 **"Txuleta" premium** 68 € Kg  
Premium "Txuleta"

**Coca au pastrami ibérique avec pickles et kimchi** 18  
Iberian pastrami flatbread with pickles and kimchi

## GARNITURES - FITTINGS

 **Poivrons piquillo rôtis à la maison, dans leur jus** 12  
Roasted piquillo peppers in their own juice

 **Salade verte avec oignon** 8  
Green salad with lettuce & onion

 **Pommes frites** 8  
French fries

## DESSERTS

 **Gâteau au fromage au four avec sorbet de framboise et noix caramélisées** 9  
Baked cheesecake with raspberry sorbet and caramelised walnuts

**Torrija XL caramélisée avec glace aux noisettes et sauce toffee** 9  
XL caramelised brioche "torrija" with hazelnut ice cream and toffee sauce



SANS GLUTEN  
GLUTEN FREE

SERVICE DE PAIN, BEURRE À LA TRUFFE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA : 3,5 € PERS.  
BREAD, TRUFFLE BUTTER & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SERVICE €3.5 PERS.

TVA INCLUSE | SUPPLÉMENT TERRASSE 10%  
VAT INCLUDED | TERRACE SUPPLEMENT 10%