

**Las mesas de cafetería
tendrán prioridad para
almuerzos y cenas**



Horario:
13:30-15:30
20:30-22:30

Para picar
Appetizers

Jamón de bellota con pan de cristal y tomate Acorn-fed Ham with crystal bread and tomato	27,00 €
Anchoas en salazón con pan de cristal y tomate Salted Anchovies with crystal bread and tomato	17,00 €
Ensalada de burrata aliñada con pesto rojo y cherrys asados (vegetariana) Burrata salad with red pesto and roasted cherry tomatoes (Vegetarian)	15,00 €
Croquetas variadas Assorted Croquettes	12,00€
Rabas con ali-oli de lima Squid Rings with lime aioli	13,00 €
Croqueta de txitxikis de potro alavés (unidad) Croquette of Alavese foal "txitxikis" (minced pieces) – per unit	2,60 €
Patatas bravas Spicy Potatoes	8,00 €
Morcilla de Maeztu con pimientos de cristal Maeztu blood sausage with crystal peppers	12,00 €
Torrezno de Soria Soria-style crispy pork belly	3,50 €
<i>Servicio de pan/Bread</i>	1,50€



Para picar

Appetizers

Hamburguesa de ternera, bacón y queso cheddar Beef burger with bacon and cheddar cheese	16,00 €
Sándwich club Club Sandwich	13,00 €
Sándwich mixto Mixed Sandwich	10,00 €
Sándwich vegetariano con berenjena confitada, queso y rúcula Vegetarian Sandwich with confit eggplant, cheese, and arugula	12,00 €
Bocadillo de jamón de bellota con tomate y patatas fritas Acorn-fed ham sandwich with tomato and french fries	15,00 €
Pizza margarita con tomates cherry y albahaca Margherita Pizza with cherry tomatoes and basil	13,00 €
Huevos fritos de caserío con patatas fritas y jamón/morcilla/chistorra Farm-fresh fried eggs with French fries and ham/blood sausage/chistorra	15,00 €

Postres

Desserts

Pantxipapa con helado de caramelo salado. Pantxipapa with salted caramel ice cream.	7,00 €
Coulant de dulce de leche con helado de coco Dulce de leche coulant with coconut ice cream	8,00 €
Helado de yogurt con mermelada de tomate y aceite de albahaca Yogurt ice cream with tomato marmalade and basil oil	7,00 €
Quesos de temporada (Queseando) Seasonal cheeses (Queseando)	12,00€