

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



Para picar
Appetizers

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

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 tomate ecológico de Álvaro con ventresca de bonito confitada, cebolleta tierna y piparras (opción vegetariana) Organic tomato salad from Álvaro with confit tuna belly, spring onion and Basque piparra peppers (vegetarian option)	14,00 €
Croquetas Km 0 Km 0 croquettes	12,00€
Rabas con ali-oli de lima Squid Rings with lime aioli	13,00 €
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 €
Quesos de temporada (Queseando) Seasonal cheeses (Queseando)	12,00 €
Servicio de pan/Bread	2,00 €





Para picar

Appetizers

Hamburguesa de ternera, bacón y queso cheddar 16,00 €
Beef burger with bacon and cheddar cheese

Sándwich club 13,00 €
Club Sandwich

Sándwich mixto 10,00 €
Mixed Sandwich

Sándwich vegetariano con berenjena confitada, queso y rúcula 12,00 €
Vegetarian Sandwich with confit eggplant, cheese, and arugula

Bocadillo de jamón de bellota con tomate y patatas fritas 15,00 €
Acorn-fed ham sandwich with tomato and french fries

Pizza margarita con tomates cherry y albahaca 13,00 €
Margherita Pizza with cherry tomatoes and basil

Huevos fritos de caserío con patatas fritas y jamón/morcilla/chistorra 15,00 €
Farm-fresh fried eggs with French fries and ham/blood sausage/chistorra

Postres

Desserts

Pantxipapa con helado de caramelo salado. 7,00 €
Pantxipapa with salted caramel ice cream.

Helado de yogurt con mermelada de tomate y aceite de albahaca 7,00 €
Yogurt ice cream with tomato marmalade and basil oil