

## Medio Menú 9,50 € iva incluido

---

Incluye 1 Plato de las Sugerencias del Día , Pan, Bebida y Postre o Café  
*Included 1 Dish (only for daily Chef's suggestions), Bread, Drink and Dessert or Coffee*

## Menú del Día 12,00 € iva incluido

---

Incluye Primero y Segundo de las Sugerencias del Día, Pan, Bebida y Postre o Café  
*Included Starter and Main Course (only for daily Chef's suggestions), Bread, Drink and Dessert or Coffee*

## Menú Ondarreta + 15,00€ iva incluido- Incluye Pan, Bebida y Postre ó Café

---

### ENTRANTES

-  Ensalada de Yogourt y Manzana *Apple Salad with Yogurt Dressing* 8,00 €
-  Nuestra César con Pollo y Croûtons *Caesar wChicken Salad and Croûtons* 8,00 €
-  Mezclum de Lechugas y Rulo de Cabra *Mix of Lettuces with Goat Cheese* 8,00 €
-  Espárragos con Vinagreta de Pimientos Tricolor y Chalota *Asparagus with 3 Colours Peppers Vinaigrette and Shallot* 8,00 €
-  Endivias en Perdiz con Roquefort *Endives with Pickled partridge and Roquefort Sauce* 8,00 €
-  Verdura del Día *Vegetable of the Day* 8,50 €
-  Crema del Día *Soup of the Day* 7,50 €
-  Croquetas de la Casa *Home Made Croquettes* 8,50 €
-  Canutillo de Queso Brie y Sobrasada *Comb Brie Cheese and Sobrassada* 9,50 €
-  Pastel de Cabracho *Scorpionfish Pudding* 9,00 €
-  Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao *Cod Stuffed Piquillo Peppers* 10,25 €
-  Huevos estrellados con Patatas y Jamón *Fried Eggs with Potatoes and Ham* 10,25 €
-  Canelones de Atún *Tuna Cannelloni* 10,00 €
-  Penne All'Amatriciana *Penne All'Amatriciana* 9,00 €

### SEGUNDOS

-  Risotto de Verduras *Vegetable Risotto* 10,50 €
-  Tartare de Ternera *Veal Tartare* 13,50 €
-  Tartare de Berenjena asada *Eggplant Tartare* 12,00 €
-  Escalope Milanesa *Scallops Milan Style* 10,00 €
-  Pallarda de Ternera *Veal Cutlet* 10,00 €
-  Pechuga de Pollo en Escabeche *Pickled Chicken Breast* 10,50 €
-  Solomillitos al Roquefort *Smalls Pork Sirloin with Roquefort Sauce* 11,00 €
-  Crepineta de Confit de Pato y Manzana *Duck Confit and Apple Pockets* 10,50 €
-  Wrap de Pollo con Pimiento salteado y Mahonesa de Guacamole *Chicken Wrap with Pepper and Guacamole Mayonnaise* 10,75 €
-  Hamburguesa de Ternera con Cebolla crujiente *Beef Hamburger with Crispy Onion* 11,00 €
-  Bonito marcado con Soja *Tuna with Soya Sauce* 11,50 €
-  Hojaldre de Lubina y Cebolla confitada *Sea Bass Pastry with caramelized Onion* 12,00 €
-  Bacalao en Tempura *Codfish Tempura* 12,00 €
-  Salmón al Horno con Crujiente de Kikos *Baked Salmon with Crispy kikos* 11,25 €

Menús válidos para Almuerzos de Lunes a Viernes (excluidos festivos)

## Menú Ejecutivo 18,00 € iva incluido - Incluye Pan, Bebida y Postre o Café

---

### ENTRANTE +

Solomillo a la Parrilla *Sirloin Steak*

Entrecotte de Cebón *Grilled Filet (Entrecotte)*

Hamburguesa Especial con Rulo de Cabra *Special Goat Cheese Hamburger*

Tataki de Atún Rojo *Red Tuna Tataki*

Tartare de Salmón con Aroma de Cítricos *Salmon Tartare with Citrus Taste*

Dados de Merluza rebozados con Salsa de Chipirones *Cod Battered in Squid Sauce*

Lubina a la Bilbaína *Sea Bass Bilbao Style*

## Y además . . . Nuestra Carta

### Algo para picar *Appetizers*

---

Jamón Ibérico e Bellota <i>Iberian Ham from Bellota</i>	17,00 €
Anchoas del Cantábrico con Aceite de Oliva Virgen <i>Cantabrian Anchovies</i>	16,00 €
Tempura de Verdura con Salsa de Soja <i>Vegetable Tempura with Soya Sauce</i>	9,50 €
Lasagna crujiente de Salmón Ahumado, Guacamole y Queso Fresco <i>Crunchy Lasagna with Smoked Salmon, Guacamole, and Fresh Cheese</i>	10,00 €

### Nuestros Tartare *Our Tartare*

---

Tartare de Solomillo de Ternera <i>Veal Sirloin Tartare</i>	15,00 €
Tartare de Atún Rojo <i>Red Tuna Tartare</i>	15,00 €
Tartare de Salmón con Aroma de Cítricos <i>Salmon Tartare with Citrus Taste</i>	14,50 €

### Arroces y Pasta *Rice and Pasta*

---

Parppadelle con Setas y Foie <i>Mushroom Parppadelle with Foie</i>	10,75 €
Risotto de Mejillones <i>Mussels Risotto</i>	10,25 €

### Ensaladas *Salads*

---

Tomate, Bonito y Cebolla Roja <i>Tomato, Bonito, and Red Onion Salad</i>	8,00 €
Salmón con Rúcula y Mimososa de Cítricos <i>Salmon with Arugula (in a Citric Dressing)</i>	8,00 €

### Algo de Siempre *Anytime Favorites*

---

Solomillo a la Parrilla <i>Sirloin Steak</i>	17,00 €
Entrecotte de Cebón <i>Grilled Filet (Entrecotte)</i>	15,75 €
Cordon Bleu de Queso Brie <i>Cheese Brie Cordon Bleu</i>	10,75 €
Hamburguesa Especial con Rulo de Cabra <i>Special Goat Cheese Hamburger</i>	12,50 €
Merluza Rebozada con Salsa de Chipirones <i>Cod Battered in Squid Sauce</i>	16,00 €
Lubina a la Bilbaína <i>Sea Bass Bilbao Style</i>	12,00 €
Tataki de Atún Rojo <i>Red Tuna Tataki</i>	15,75 €