



·NUESTRA CARTA·

·ENTRANTES· *·MEAL STARTERS·*

Degustación de quesos con membrillo de Santa Teresa y frutos secos	18,00€
<i>Cheese selection with home-made quince and nuts.</i>	
Jamón Ibérico	22,50€
<i>Iberian acorn ham</i>	
Ensalada de tomate con ventresca de bonito y anchoas de Santoña	21,50€
<i>Tuna belly, tomatoes and anchovies salad</i>	
Ensalada de burratina con pesto rojo y nueces	19,50€
<i>Little burrata cheese with red pesto and walnuts salad</i>	
Ensalada de aguacate, mango, langostinos y salsa de yogur	18,00€
<i>Avocado, mango, prawns and yogurt sauce salad</i>	
Huevos rotos con jamón al estilo Casa de Postas	14,00€
<i>Cut and mixed fried eggs with ham</i>	
Huevos trufados con foie	16,50€
<i>Truffled eggs with foie</i>	
Saquitos de morcilla, mango y piñones	15,00€
<i>Black pudding bags with pine nuts</i>	
Croquetas de jamón ibérico	14,00€
<i>Iberian ham croquettes</i>	
Croquetas de carabineros	16,00€
<i>Carabineer croquettes</i>	
Pulpo glaseado con salsa teriyaki	24,00€
<i>Glazed octopus with teriyaki sauce</i>	
Cesta de verduras en tempura con soja y salsa thai	14,00€
<i>Basket of seasonal vegetables with soy and thai sauce</i>	
Flores de alcachofas gratinadas con salsa holandesa y jamón ibérico	16,00€
<i>Gratined artichoke flowers with hollandaise sauce and iberian ham</i>	
Chipirones a la andaluza con salsa kimchi, patata trufada y cebolla caramelizada	17,00€
<i>Andalusian squid with kimchi sauce, truffled potato and caramelized onion</i>	
Mejillones al vapor con mojo verde y rojo	16,00€
<i>Mussels with red and green spiced sauce (mojo)</i>	
Anchoas del Cantábrico	18,00€
<i>Cantabrian anchovies</i>	
Carpaccio de vieiras y gambas con vinagreta de cítricos y cebollino	17,50€
<i>Scallop and shrimp carpaccio with wasabi and sesame vinaigrette</i>	



Micuit de pato con tostas y confituras variadas	24,50€
<i>Duck mi-cuit with bread toast and various jams</i>	
Tartar de atún rojo con mahonesa de wasabi y sésamo	24,00€
<i>Red tuna tartar with wasabi mayonnaise and sesame</i>	
Tartar de salmón con melocotón y crema de espárragos	22,00€
<i>Salmon tartar with peach and asparagus cream</i>	
Queso asado montenebro sobre cebolla caramelizada, crema de membrillo y vinagreta de miel	14,50€
<i>Montenegrin grilled cheese with caramelized onion, quince cream and honey vinaigrette</i>	
Gambas al ajillo	18,50€
<i>Garlic fried prawns</i>	

·COMENZAMOS·

·LET'S START·

Judías del barco con matanza	10,50€
<i>White beans with pork meat</i>	
Patatas revolconas con sus torreznos	9,00€
<i>Spiced mashed potatoes with rashers</i>	
Sopa castellana	9,00€
<i>Castilian soup (egg / bread)</i>	
Sopa de pescado con rape, almejas y gambas	12,50€
<i>Fish soup with monkfish, clams and shrimps</i>	
Menestra de verduras guisadas con jamón	10,00€
<i>Stewed vegetables with ham</i>	



·PESCADOS· ·FISH·

Merluza con verduritas asadas	20,50€
<i>Hake with baby roasted vegetables</i>	
Lubina Oriotarra a la brasa	20,50€
<i>Grilled sea bass</i>	
Bacalao al pil-pil sobre cama de cherrys y tierra de aceituna	21,50€
<i>Cod with pilpil on a bed of cherries and olive soil</i>	
Tataki de atún rojo con salsa japonesa	25,00€
<i>Red tuna tataki with japanese sauce</i>	
Rape a la brasa	29,00€
<i>Grilled monkfish</i>	
Rodaballo al estilo de Guetaria	31,00€
<i>Turbot Guetaria style</i>	

·CARNES· ·MEATS·

Chuletón de ternera Avileña a la brasa 750g	28,00€
<i>Grilled avilanian beef steak (750 gr.)</i>	
Chuletón de buey a la brasa 500g	35,00€
<i>Grilled ox setak (500 gr.)</i>	
Solomillo de ternera Avileña a la brasa	30,00€
<i>Grilled avilanian beef tenderloin</i>	
Milhoja de presa ibérica con queso Montenegro	23,00€
<i>Iberian meat presa millefeuille with Montenegro cheese</i>	
Cochinillo cochifrito	22,00€
<i>Fried suckling pig</i>	
Chuletillas de cordero lechal a la plancha	25,00€
<i>Grilled lambs chops</i>	
Carrilleras guisadas al estilo casa de postas	20,00€
<i>Stewed cheeks</i>	
Rabo de toro estofado	21,00€
<i>Oxtail stew</i>	
Cochinillo asado al estilo tradicional (por encargo)	27,00€
<i>Roast pig traditional style (on demand beforehand)</i>	
Pierna de cordero asada en su jugo (por encargo)	19,00€
<i>Roast leg lamb traditional style (on demand beforehand)</i>	



·POSTRES·

·DESSERTS·

Tarta de queso con helado	.6,50€
<i>Cheese cake with ice-cream</i>	
Milhoja rellena de nata y turrón de Jijona	.6,00€
<i>Millefeuille stuffed with cream and jijona nougat</i>	
Clásicos de la abuela	.6,00€
<i>Grandma's classics</i>	
Coulant de chocolate puro, croumble de almendra y helado de avellana	.6,50€
<i>Chocolate coulant, almonds crumble and hazelnut ice-cream</i>	
Torrija templada con pan de masa madre	.6,50€
<i>Warm sourdough torrija</i>	