

Entrantes

E nsalada de gajos de tomate con láminas de ventresca, aros de cebolla morada y vinagreta francesa	20,00 €
E nsalada de perdiz roja escabechada con Gaudí de puerro, zanahoria y manzana con vinagreta emulsionada	19,00 €
C orazones de alcachofa de Tudela "Tío Pedro" en salsa verde con langostinos	18,50 €
T orreznos fritos en aceite de oliva sobre patata revolcona	18,50 €
G ajos de manzana caramelizados con medallones de foie a la plancha y sal Maldon	26,00 €
J amón ibérico de bellota 100%	27,00 €
D ulpo en dos cocciones sobre parmentier de patata trufada, pimentón de la Vera, aceite de chorizo confitado y sal de Hawái	28,00 €
Q ueso de oveja curado (D.O. Zamora)	18,00 €
S etas gratinadas con espuma caramelizada de alioli de miel	19,00 €
R abas de calamar de potera a la andaluza con alioli verde	20,00 €
Z amburiñas a la plancha con majado de ajo y perejil (8 uds.)	28,00 €
M ollejas de cordero lechal al ajillo con patata panadera y huevos fritos con puntilla	24,00 €
M igas del pastor con huevos trufados y chistorra (D.O. Navarra)	20,00 €
A nchoas de Santoña "El Capricho", pan cristal, mermelada de tomate y mantequilla de León salada (10 uds.)	26,00 €

Descados

Rape a la Bilbaina con patatas panaderas	32,00 €
Tartar de atún rojo con aguacate, cebollino, soja y aceite de sésamo	35,00 €
Bacalao confitado a baja temperatura sobre ajo arriero y alioli de ajo negro [250gr aprox.]	34,00 €
Gamba roja [12 lds.]	50,00 €
Lomo de rodaballo [A la meunière o a la bilbaína]	35,00 €
Lubina a la Donostiarra [Patata panadera, gulas y ajo]	28,00 €
Chipirones de anzuelo a la plancha con majado de ajo y perejil, y alioli de ajo negro	28,00 €

Carnes

Rabo de toro elaborado de manera tradicional [estofado al vino tinto] con patatas risoladas	30,00 €
Cochinillo troquelado sobre chutney de frutos secos y salsa de cerezas	26,00 €
Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura con patatas panaderas	33,00 €
Solomillo de vaca a la parrilla con foie a la plancha, reducción de Pedro Ximénez y milhoja de patata	32,00 €
Steak tartar a su gusto con tostas al aroma de mantequilla y crujiente de pasta brick	27,00 €
Lomo alto de vaca madura a la parrilla con patatas fritas y pimientos del Padrón [*Precio 80€ por kilo]	* 80,00 €
Lomo bajo con ración de patatas fritas y pimientos del Padrón [*Precio 50€ por ½ kilo]	* 50,00 €

Arroces y cuchara

Arroz a la marinera, según mercado (Mínimo 2 personas, precio por persona)	22,50 €
Arroz meloso con rabo de toro (Mínimo 2 personas, precio por persona)	22,50 €
Arroz negro con almejas y navajas (Mínimo 2 personas, precio por persona)	22,50 €
Fideuá catalana con suave alioli	22,00 €
Fideuá negro en fondo de mariscos	22,00 €
Fabes asturianas con su compango	22,50 €
Callos a la madrileña	22,50 €

Postres

Micuit de Brownie de chocolate con nueces y helado de queso Idiazabal® (by Martina Bakery)	8,50 €
Helados artesanos: Mandarina, vainilla, chocolate, menta con chocolate, queso, fresa y limón	7,50 €
Danqueque argentino relleno de dulce de leche, decorado con helado de vainilla	8,50 €
Sorbete de limón al cava	8,00 €
Sorbete de mandarina y vodka	8,00 €
Tarta de queso "La Sidrería" con infusión de frutos rojos	8,50 €
Tiramisú "La Sidrería" con queso mascarpone y café de especialidad	11,00 €

T orrija de pan brioche caramelizada con helado de canela	9,00 €
M uerte por pistacho (Requiere 15 minutos de preparación, avisar al personal con antelación)	11,00 €