

Empezamos

Callos a la madrileña.	18€ G.S.
Croquetas Maitia.	14€ L.G.H.
Ensaladas	
Escalivada Asada a la brasa con Tapenade.	16€ P.
Ensaladilla rusa.	14€ H.L.P.
Tartare de aguacate, tomate rosa y berberechos.	18€ M.
Focaccias	
Pesto con tomates marinados y burrata di Puglia.	18€ G.L.F.
Queso, cebolla confitada, trufa y jamón York.	18€ G.L.
Huevos fritos con morcilla y patatas chips de Casa.	15€ H.
Papas arrugadas con mojo picón.	12€
Paté, el nuestro, al mejor estilo de Mariate.	18€ H.G
Pollo Frito.	16€
Zamburiñas gratinadas al horno (para tomarlas en su jugo)	20€ M.
Tortilla vaga con chorizo, nuestras patatas chips y piparras.	18€ H.

Embutidos

Butifarra blanca y negra de Lérida.	18€ G.
Cecina de Vaca de Riaño, cortada a cuchillo.	18€
Chistorra de Vera del Bidasoa.	16€ G.
Jamón de Bellota 100% Ibérico Gondiaz, cortado a cuchillo.	26€
Morcilla de Burgos, de Sotopalacios.	16€ G.
Queso curado del Señorío de Bértiz.	12/18€ L.
Queso artesano de León.	12/18€ L.

Nuestros Clásicos

Brandada de bacalao al estilo de Luis Irizar.	18€ L.P.
Chipirones en su tinta con arroz blanco.	20€ P.S.G.
Confit de pato Maitia.	26€ G.S.Mz.
Hamburguesa hecha en casa y bien arropada.	16€ G.L.Mz.
Milhojas de verduras con queso gratinado, acompañado de salsa de miel y mostaza.	18€ L.S.Mz.
Penca de acelga rellena.	8€ Ud. L.G.H.S.
Puerros braseados con huevo a baja temperatura y paleta ibérica.	16€ H.
Steak Tartare.	24€ H.Mz.
Timbal de pimientos asados con bonito del Norte.	16€ H.F.S.
Pollo al Curry con arroz de acompañamiento.	18€ S.
Tartare de Salmón marinado con salsa de cilantro.	22€ P.H.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, coméntenoslo.

Alérgenos: L. Lácteos, H. Huevo, F. Frutos secos, G. Gluten,
M. Moluscos, Mz. Mostaza, P. Pescado, S. Sulfitos

10% suplemento de terraza I.V.A. incluido