



BAR INGLÉS

COCKTAIL BAR

SALADES

Burrata sur tomate du potager, émulsion de basilic et fruits secs. 32€

Salade César. 28€

ENTRÉES FROIDES

Anchois artisanaux en papillon à l'huile d'olive vierge extra. 28€

Foie micuit fait maison, émulsion de pignons de pin et caramel à la moutarde. 34€

Assortiment de charcuterie ibérique 100 % bellota. 30€

Jambon ibérique 100 % bellota. 40€

Cecina de Wagyu (bœuf séché). 42€

Carpaccio de gambas rouges avec salade texturée. 32€

Sashimi de hamachi fumé maison sur escabèche d'agrumes. 32€

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes crémeuses au jambon. 20€

Calamar frais à l'andalouse, mayonnaise citronnée. 28€

Soupe de poissons et fruits de mer de la mer Cantabrique. 30€

PLATS PRINCIPAUX

Escalope milanaise de veau, parmentier de pommes de terre et œuf. 35€

Nos pâtes du jour. 28€

Pizza Margherita à notre façon. 25€

Tartare de bœuf maturé, préparé à table. 35€

Burger de Txuleta. 28€

Sandwich Arriluce. 26€

Joue de bœuf braisée au vin rouge sur crème de pommes de terre. 32€

Agneau désossé en lingot, demi-glace et purée de panais. 35€

Médailles de merlu frits sur poivrons rôtis et confits. 28€

DESSERTS

Pain perdu caramélisé et sa glace. 15€

Mousse au yaourt, crumble et fruits de saison. 12€

Cheesecake cuit au four et glace. 15€

Brownie au chocolat, fruits rouges et glace. 15€

Notre sélection de fromages (*pour 2 personnes*). 38€

Informations sur les allergènes

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, cet établissement fournit des informations détaillées sur la présence d'allergènes dans nos plats. Veuillez demander à notre personnel pour plus de détails.

Notre café est 100% biologique et notre eau est filtrée