

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pan tumaca	30,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico <i>(8 unidades)</i>	18,00 €
Atún rojo marinado sobre su emulsión, salsa ponzu y algas wakame	25,00 €
Ensalada templada de bacalao	23,00 €
Kokotxas de merluza a la romana sobre emulsión de pil-pil y trigueros salteados	28,00 €
Kokotxas de bacalao al pil-pil	28,00 €
Alcachofas naturales marcadas, sobre crema de las propias alcachofas, con albóndigas de buey y queso afinado de Karrantza	24,00 €
Gambas blancas de Huelva a la plancha	28,00 €
Almejas a la sartén o a la marinera	32,00 €
Chipirón relleno del guiso de sus patas, sobre ali-oli y espuma de su tinta	24,00 €
Pulpo asado sobre tomate confitado, espuma de patata y mayonesa de miel	28,00 €
Mollejas de ternera sobre parmentier de patata y salsa perigord	25,00 €
Alubias rojas de Karrantza con sacramentos de matanza <i>(ración)</i>	16,00 €
Anchoas marinadas sobre estofado de pieles de bacalao, praliné de almendra salada, huevos de tobiko y crema de salazón	24,00 €
Yema de huevo de caserío con crema carbonara, papada de cerdo y ralladura de queso Idiazabal de Karrantza	22,00 €
Canelón de cigala relleno de boletus a la crema con puerro tierno y velouté de sus corales	25,00 €

Servicio de pan 2,00 € por persona
IVA incluido

PESCADOS

Merluza a la plancha sobre falso risotto de trigueros y emulsión de coliflor	26,00 €
Rape asado sobre callos de bacalao y americana de crustáceos	28,00 €
Bacalao al pil-pil	26,00 €

Piezas de pescado del día para compartir *(consultar fuera de carta)*

CARNES

Puntas de solomillo con foie, reducción de vino dulce, uvas pasas y piñones	27,00 €
Solomillo de vaca de Karrantza con milhojas de patata y espuma de boletus	29,00 €
Carrillera de novilla glaseada sobre crema de patata trufada	24,00 €
Chuleta de Vaca Premium	80 €/kg
Chuleta de vaca machorra Selección Casa Garras	90 €/kg
Chuleta de Buey	120 €/kg
Chuleta de buey Selección Casa Garras	140 €/kg

Las chuletas se sirven acompañadas de patatas fritas y pimientos

GUISOS TRADICIONALES

Rabo de Vaca guisado al vino tinto, con crema de boniato y mantequilla, con toque de Idiazabal	26,00 €
Manitas de Cerdo a la vizcaina	23,00 €
Callos Tradicionales	22,00 €
Guiso tradicional de Buey	20,00 €
Albóndigas de Buey sobre parmentier de patata, con salsa de boletus y trufa	18,00 €

POSTRES

Tabla de quesos de Karrantza con membrillo y nueces	18,00 €
Sorbete de mandarina con zumo natural	12,00 €
Sorbete de limón al cava	9,50 €
Copa de helados caseros	8,50 €
Piña a la vainilla sobre royal de coco, bombones de coco, crumiel, sorbete de piel de limón con crema de leche y granizado de menta fresca	9,50 €
Crème brûlée caramelizada con frutos rojos, helado de queso y sorbete de fresa	10,00 €
Panacotta de vainilla con dulce de leche casero, nueces garrapiñadas, crujiente de chocolate blanco y maíz, y helado de queso	9,50 €
Arroz con leche casero	7,00 €
Torrija de pan brioche con crème brûlée caramelizada y helado	9,50 €
Tarta de queso cremosa sobre strausser de galleta, con frambuesa y helado	9,00 €
Tarta de queso horneada con helado casero	9,50 €
Tarta de manzana con crema pastelera y helado (8 minutos de horneado)	10,50 €
Pantxineta casera de hojaldre con crema pastelera y almendra tostada, con chocolate caliente y helado artesanal (8 minutos de horneado)	10,50 €
Pastel tibio de chocolate negro sobre praliné de avellana, espuma de chocolate blanco, helado de avellana y hoja de cacao (8 minutos de horneado)	10,50 €
Coulant de chocolate, sobre dulce de leche y helado (18 minutos de horneado)	10,50 €