






## Los entrantes

- Pan de cristal con tomate rallado y aceite de oliva · 4,00€
- Croquetas caseras (trufa, jamón y queso azul) · 11,00€
- Tabla de ibérico con pan cristal y pimientos verdes fritos · 16,50€
- Tartar de salmón y aguacate · 15,00€
- Carpaccio de solomillo y foie · 18,00€
- Cecina de vaca con rúcula, queso y aceite virgen extra · 15,50€

## El Sol

- Ensalada de bacalao confitado, pimientos asados y berenjena · 16,50€ 
- Focaccia de mozzarella, tomate e ibérico · 14,00€
- Ensalada de pollo de corral escabechado y foie · 17,50€ 
- Parrillada de verduras asadas · 14,50€ 
- Alcachofas fritas con gamba roja · 18,50€
- Alcachofas en flor con foie y salsa de moscatel · 16,50€
- Arroz con verduras y txitxikis (mín. 2 pers. y 20 min elaboración) · 17,00€/pers. 
- Setas eryngii con yema de corral · 15,50€ 

## El Agua

- Calamarcitos de playa fritos sobre parmentier de patata · 16,50€
- Lomo de bacalao con salsa de ali oli · 18,50€
- Pimientos rellenos de bacalao y sepia sobre salsa negra · 17,00€
- Gamba roja a la plancha · 19,00€
- Lomo de rodaballo a la donostiarra · 23,00€
- Pulpo asado con parmentier de patata y pimentón de la Vera · 21,00€

**Producto "El Chispial"** 

## La Tierra

Canelones rellenos de txitxikis y verduritas gratinados · 16,00€ 

San Jacobo relleno de ibérico y crema de queso · 17,00€ 

Taco de carrillera de ternera al vino tinto con foie · 18,50€

Cochinillo a las finas hierbas a baja temperatura · 19,50€

Hamburguesa de casa de ganado mayor a la plancha · 16,00€ 

Magret de pato Barbarie con salsa de oporto, manzana y foie · 18,50€

## Y al Final... Nuestros postres caseros

Goxua casero · 6,00€

Hojaldre al horno con manzana y crema · 7,00€ (\*) 

Coulant de chocolate blanco, maracuyá y  
helado de chocolate negro · 7,00€ (\*)

Crujiente relleno de crema y pasas al ron · 7,00€

Biscuit de nueces y pistacho con chocolate caliente · 5,50€

Queso de Larrea con membrillo, nueces y miel alavesa · 7,50€

Medio combinado (*Gin Tonic, Cubalibre...*) · 4,50€

(\*) Preparación 8' de horno

**Producto "El Chispal"** 

\* 10% IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS \*

\* EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERACIAS ALIMENTARIAS SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL DE SALA \*

## **AGUA Y REFRESCOS**

<b>Agua KM0, filtrada y depurada</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Refrescos</b>	<b>2,30 €</b>

## **VINOS**

<b>Amador García Año</b>		<b>10,95 €</b>
<b>Maestresala Año</b>		<b>12,00 €</b>
<b>Crianza Amador García</b>		<b>15,90 €</b>
<b>Crianza Maestresala</b>		<b>17,00 €</b>
<b>Crianza Campillo</b>		<b>21,40 €</b>
<b>Crianza Baigorri</b>		<b>20,85 €</b>
<b>Crianza Piérola</b>		<b>20,30 €</b>
<b>Crianza Dominio de Berzal</b>		<b>20,30 €</b>
<b>Crianza Primicia Carravalseca</b>		<b>20,30 €</b>
<b>Crianza Campillo</b>	<b>50 cl.</b>	<b>13,70 €</b>
<b>Crianza Piérola</b>	<b>50 cl.</b>	<b>12,60 €</b>
<b>Crianza Campillo</b>	<b>MAGNUM</b>	<b>40,10 €</b>
<b>Autor Ribera del Duero Previus de Neptis</b>		<b>22,50 €</b>
<b>Crianza Ribera del Duero Tomas Postigo</b>		<b>33,50 €</b>
<b>Crianza Ribera del Duero Pago de los Capellanes</b>		<b>31,30 €</b>
<b>Reserva Campillo</b>		<b>30,20 €</b>
<b>Predicador Bodegas Contador</b>		<b>30,20 €</b>
<b>Autor 9N Nueve Nietos</b>		<b>22,50 €</b>

(10% DE IVA INCLUIDO)

## **BLANCOS Y ROSADOS**

<b><i>Blanco Amador Garcia</i></b>	<b>10,95 €</b>
<b><i>Blanco El marido de mi amiga</i></b>	<b>14,80 €</b>
<b><i>Blanco Verdejo Palacio de Bornos</i></b>	<b>15,90 €</b>
<b><i>Blanco Rueda Verdejo José Pariente</i></b>	<b>19,20 €</b>
<b><i>Blanco Sauvignon Jose Pariente</i></b>	<b>19,20 €</b>
<b><i>Moscato Borgo Imperiale</i></b>	<b>15,90 €</b>
<b><i>Godello Joaquin Rebolledo</i></b>	<b>19,20 €</b>
<b><i>Albariño Paco &amp; Lola</i></b>	<b>21,40 €</b>
<b><i>Albariño Lagar de Cervera</i></b>	<b>19,20 €</b>
<b><i>Albariño Pazo de San Mauro</i></b>	<b>24,70 €</b>
<b><i>Txakoli de Álava Ametza</i></b>	<b>14,80 €</b>
<b><i>Txakoli Txomin Etxaniz</i></b>	<b>21,40 €</b>
<b><i>Rosado Cresta Rosa Premiun</i></b>	<b>18,10 €</b>
<b><i>Rosado Campillo</i></b>	<b>11,50 €</b>
<b><i>Rosado Masoliver Brut</i></b>	<b>18,00 €</b>

## **CAVA**

<b><i>Cava Juve Camps Reserva de familia</i></b>	<b>27,40 €</b>
<b><i>Cava Maralba Gran Reserva Nature</i></b>	<b>20,00 €</b>
<b><i>Cava Raventos Roig Semi</i></b>	<b>15,00 €</b>
<b><i>Cava Raventos Roig Nature</i></b>	<b>15,00 €</b>

## **CERVEZAS ARTESANAS**

<b><i>Cerveza Cruz Campo Gran Reserva</i></b>	<b>3,40 €</b>
<b><i>Cerveza Býra Engel - Sin Gluten (Helles-Lager)</i></b>	<b>3,95 €</b>
<b><i>Cerveza Býra Omega (American Ipa)</i></b>	<b>4,06 €</b>
<b><i>Cerveza Býra Teufel (Märzen)</i></b>	<b>4,06 €</b>

**(10% DE IVA INCLUIDO)**