

Los entrantes

Pan de cristal con tomate rallado y aceite de colza de casa · 4,50€ 

Nuestras croquetas variadas · 11,00€

Tabla de ibéricos con pan cristal y pimientos verdes fritos · 18,00€ 

Carpaccio de presa ibérica marinada
con vinagreta de trufa y pistacho · 19,00€

Cecina de vaca con rúcula e Idiazabal · 16,50€

El Sol

Tartar de aguacate, tomate, cebolleta y mango
con boquerones en vinagre · 17,50€

Parrillada de verduras asadas · 17,00€ 

Ensalada de ventresca y pimientos asados a la leña · 17,50€ 

Canelones rellenos de espinacas y nueces · 17,50€ 

Ensalada de rulo de cabra con tomate seco, manzana confitada
y crujiente de ibérico · 16,00€ 

Ensalada de tomate de casa con cebolleta,
aceite de oliva virgen extra y sal de Añana · 11,00€ 

Pan de cristal con mozzarella de búfala, tomate asado
y anchoas en salazón · 17,50€ 

Habas salteadas con ibérico y huevo a baja temperatura · 15,00€ 

Producto "El Chispial" 

TODOS LOS PLATOS DE LA CARTA SON APTOS PARA CELIACOS (SALVO EXCEPCIÓN )
PARA OTRAS ALERGIAS E INTOLERACIAS ALIMENTARIAS SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL DE SALA

* PAN DE TRIGO INCLUIDO. SOLICITAR PAN SIN GLUTEN *

El Agua

Calamares a la plancha con vinagreta de lima y jengibre · 19,00€

Kokotxas de bacalao rebozadas o al pil pill · 19,50€

Sapito al horno con refrito y vinagreta de soja · 23,00€

Gamba roja a la plancha · 19,00€

Merluza en salsa con hongos · 20,00€

La Tierra

Pollo de casa guisado · 19,50€ 

Solomillo a la plancha con foie sobre salsa de Oporto · 24,00€

Costillar de cordero relleno de litruelas y hongos · 21,00€

Chuletillas de lechal a la plancha con guarnición · 23,00€

San Jacobo relleno de crema de queso e ibérico · 17,50€ 

Hamburguesa de ganado mayor El Chispial · 16,00€ 

Producto “El Chispial” 

TODOS LOS PLATOS DE LA CARTA SON APTOS PARA CELIACOS (SALVO EXCEPCIÓN )
PARA OTRAS ALERGIAS E INTOLERACIAS ALIMENTARIAS SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL DE SALA

* PAN DE TRIGO INCLUIDO. SOLICITAR PAN SIN GLUTEN *

Y al final... Nuestros postres caseros

Leche frita con helado · 6,50€

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

Tarta Gasteiz · 7,00€ 

Biscuit de avellanas y pasas al ron · 7,00€

Hojaldre de manzana y crema · 7,00€ (*) 

Brownie de chocolate negro con frutos secos y
helado de leche merengada · 7,00€

Queso de Larrea con membrillo, nueces y miel alavesa · 8,50€

Sorbete de frambuesa · 6,50€

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

(*) Preparación 8' de horno

AGUA Y REFRESCOS

<i>Agua KM0, filtrada y depurada</i>	1,50 €
<i>Agua con gas</i>	2,60 €
<i>Refrescos</i>	2,60 €

VINOS

<i>Amador García Año</i>		10,95 €
<i>Maestresala Año</i>		12,00 €
<i>Crianza Amador García</i>		15,90 €
<i>Crianza Maestresala</i>		17,00 €
<i>Crianza Campillo</i>		23,10 €
<i>Crianza Baigorri</i>		22,30 €
<i>Crianza Piérola</i>		21,40 €
<i>Crianza Dominio de Berzal</i>		20,90 €
<i>Crianza Primicia Carravalseca</i>		22,30 €
<i>Crianza Campillo</i>	50 cl.	15,50 €
<i>Crianza Piérola</i>	50 cl.	14,95 €
<i>Crianza Campillo</i>	MAGNUM	44,00 €
<i>Autor Ribera del Duero Previus de Neptis</i>		22,50 €
<i>Crianza Ribera del Duero Tomas Postigo</i>		45,00 €
<i>Crianza Ribera del Duero Pago de los Capellanes</i>		40,80 €
<i>Reserva Campillo</i>		40,95 €
<i>Predicador Bodegas Contador</i>		38,95 €

(10% DE IVA INCLUIDO)

BLANCOS Y ROSADOS

<i>Blanco Amador García</i>	10,95 €
<i>Blanco El marido de mi amiga</i>	14,80 €
<i>Blanco Verdejo Palacio de Bornos</i>	15,90 €
<i>Blanco Rueda Verdejo José Pariente</i>	19,20 €
<i>Blanco Sauvignon Jose Pariente</i>	19,20 €
<i>Moscato Borgo Imperiale</i>	15,90 €
<i>Godello Joaquin Rebolledo</i>	19,20 €
<i>Albariño Paco & Lola</i>	21,40 €
<i>Albariño Lagar de Cervera</i>	19,20 €
<i>Albariño Pazo de San Mauro</i>	24,70 €
<i>Txakoli de Álava Gorabie</i>	16,10 €
<i>Txakoli Txomin Etxaniz</i>	22,40 €
<i>Txakoli Gañeta</i>	21,40 €
<i>Rosado Cresta Rosa Premiun</i>	18,10 €
<i>Cordovín clarete Abel Esteban</i>	11,50 €
<i>Lambrusco Monteberín</i>	11,10 €
<i>Sidra Gaztañaga</i>	8,10 €

CAVA Y CHAMPAGNE

<i>Rosado Masoliver Brut</i>	18,00 €
<i>Cava Juve Camps Reserva de familia</i>	28,40 €
<i>Cava Maralba Gran Reserva Nature</i>	20,00 €
<i>Cava Raventos Roig Semi</i>	15,00 €
<i>Cava Raventos Roig Nature</i>	15,00 €
<i>Moët & Chandon Brut</i>	80,00 €

CERVEZAS ARTESANALES

<i>Cerveza Býra Engel - Sin Gluten (Helles-Lager)</i>	3,95 €
<i>Cerveza Býra Omega (American Ipa)</i>	4,06 €
<i>Cerveza Býra Teufel (Märzen)</i>	4,06 €
<i>Cerveza rubia, tostada, sin alcohol...</i>	3,60 €

(10% DE IVA INCLUIDO)