

Los entrantes

Pan de cristal con tomate rallado y aceite de colza de casa · 5,50€  

Nuestras croquetas variadas · 12,00€

Tabla de ibéricos con pan cristal y pimientos verdes fritos · 19,50€ 

Carpaccio de bacalao “El Barquero” con vinagreta de lima, cebollino y pimienta verde · 22,00€

Block de foie con crujiente de pistacho, maíz tostado y compota de manzana 20,00€

Salmón ahumado en casa al romero con guacamole 18,50€ 

El Sol

Hojaldre de vieira y verduras de la huerta salteadas 18,50€  

Tartar de aguacate, tomate, cebolleta y mango con boquerones en vinagre · 18,50€

Parrillada de verduras asadas · 18,00€ 

Ensalada de ventresca y pimientos asados a la leña · 18,50€ 

Brick relleno de hongos y foie con salsa de vino dulce · 19,50€ 

Ensalada de tomata, burrata y anchoas con aceite de albahaca · 17,00€ 

Habitas a la alavesa con foie · 17,00€ 

Hojaldre de espárragos trigueros gratinado con mayonesa de trufa · 18,00€ (*) 

Tortilla de patata con huevos y pimientos de casa, ibérico crujiente y trufa 17,00€ 

Pimientitos y piparras de la huerta 15,00€ 

(*) Preparación 10' de horno

Producto “El Chispial” 

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

* PAN DE TRIGO INCLUIDO. SOLICITAR PAN SIN GLUTEN *

El Agua

Lomo de bacalao premium "El Barquero" a media cocción con espuma
de ali oli negro · 24,50€

Pulpo a la plancha con parmentier de patata y pimentón de la Vera · 24,00€

Rape al horno a la donostiarra y aroma de soja · 24,00€

Zamburiñas a la plancha con refrito de ajo y lima (8ud.) · 23,00€

Lomo de bonito con tomate y piperrada "El Chispial" 21,00€ 

La Tierra

Solomillo a la plancha con foie sobre salsa de Oporto · 26,00€

Canelón relleno de carrillera de ternera y pera al vino tinto · 21,00€

Chuletillas de lechal a la plancha con guarnición · 26,00€

San Jacobo relleno de queso e ibérico · 19,50€ 

Magret de pato con salsa de ciruela · 19,50€

Taco de cochinillo a baja temperatura 22,50€

Pan rustico grande (4 raciones) · 6€ 

Pan rustico pequeño (2 raciones) · 3,50€ 

Ración de pan sin gluten 2,00€

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

“Torrija” El Chispial con helado de tomillo · 8,50€ 

Coulant de chocolate negro con fresa y
helado de violeta · 8,50€ (*)

Mousse de yogur de maracuyá con pistacho y cacao · 7,00€

Goxua casero · 8,00€ 

Hojaldre de manzana, crema y helado de caramelo a la sal · 8,00€ (*) 

Brownie de chocolate negro con frutos secos y
helado de leche merengada · 8,00€

Queso de Larrea con membrillo, nueces y miel alavesa · 9,50€

Sorbete de frambuesa al cava · 7,50€

Medio combinado (*Gin Tonic*, *Cubalibre*...) · 5,50€

(*) Preparación 8' de horno

AGUA Y REFRESCOS

<i>Agua KM0, filtrada y depurada</i>	1,75 €
<i>Agua con gas</i>	3,00 €
<i>Refrescos</i>	3,00 €

VINOS

<i>Gómez de Segura Año</i>		12,45 €
<i>Maestresala Año</i>		13,50 €
<i>Crianza Gómez de Segura</i>		17,90 €
<i>Crianza Maestresala</i>		19,00 €
<i>Crianza Campillo</i>		25,10 €
<i>Crianza Baigorri</i>		24,30 €
<i>Crianza Piérola</i>		23,40 €
<i>Crianza Dominio de Berzal</i>		22,90 €
<i>Crianza Primicia Carravalseca</i>		24,30 €
<i>Crianza Campillo</i>	50 cl.	17,50 €
<i>Crianza Piérola</i>	50 cl.	16,45 €
<i>Crianza Campillo</i>	MAGNUM	46,00 €
<i>Autor Ribera del Duero Previus de Neptis</i>		24,50 €
<i>Crianza Ribera del Duero Tomas Postigo</i>		47,00 €
<i>Crianza Ribera del Duero Pago de los Capellanes</i>		42,80 €
<i>Reserva Campillo</i>		42,95 €
<i>Predicador Bodegas Contador</i>		40,95 €

(10% DE IVA INCLUIDO)

BLANCOS Y ROSADOS

<i>Blanco Gómez de Segura</i>	12,45 €
<i>Blanco semidulce ByS</i>	16,30 €
<i>Blanco Verdejo Palacio de Bornos</i>	17,90 €
<i>Blanco Rueda Verdejo José Pariente</i>	21,20 €
<i>Blanco Sauvignon Jose Pariente</i>	21,20 €
<i>Moscato Borgo Imperiale</i>	17,90 €
<i>Godello Joaquin Rebolledo</i>	21,20 €
<i>Albariño Paco & Lola</i>	23,40 €
<i>Albariño Lagar de Cervera</i>	21,20 €
<i>Albariño Pazo de San Mauro</i>	26,70 €
<i>Txakoli de Álava Gorabie</i>	18,10 €
<i>Txakoli Txomin Etxaniz</i>	24,40 €
<i>Txakoli Gañeta</i>	23,40 €
<i>Rosado Cresta Rosa Premiun</i>	20,10 €
<i>Rosado Gómez de Segura</i>	13,00 €
<i>Cordovín clarete Abel Esteban</i>	13,00 €
<i>Lambrusco Monteberín</i>	12,60 €
<i>Sidra Gaztañaga</i>	9,60 €

CAVA Y CHAMPAGNE

<i>Rosado Masoliver Brut</i>	20,00 €
<i>Cava Juve Camps Reserva de familia</i>	30,40 €
<i>Cava Maralba Gran Reserva Nature</i>	22,00 €
<i>Cava Raventos Roig Semi</i>	17,00 €
<i>Cava Raventos Roig Nature</i>	17,00 €
<i>Moët & Chandon Brut</i>	82,00 €

CERVEZAS ARTESANALES

<i>Cerveza Býra Engel - Sin Gluten (Helles-Lager)</i>	4,20 €
<i>Cerveza Býra Omega (American Ipa)</i>	4,31 €
<i>Cerveza Býra Teufel (Märzen)</i>	4,31 €
<i>Cerveza rubia, tostada, sin alcohol...</i>	3,85 €

(10% DE IVA INCLUIDO)