

Los entrantes

Pan de cristal con tomate rallado y aceite de colza de casa · 6,50€  

Nuestras croquetas variadas · 12,50€

Ibérico con pan cristal y pimientos verdes fritos · 21,00€ 

Carpaccio de atún con vinagreta de lima, cebollino
y pimienta verde 22,50€

Block de foie con crujiente de pistacho, maíz tostado y compota de
manzana 20,50€

Salmón ahumado en casa al romero con aguacate y mango 19,00€ 

El Sol

Puerros asados con salsa romesco 16,00€ 

Steak tartar de bacalao "El Barquero" · 24,00€

Parrillada de verduras asadas · 18,50€ 

Ensalada de ventresca y pimientos asados a la leña · 19,00€ 

Brick relleno de hongos y foie con salsa de vino dulce · 20,00€ 

Alcachofas fritas con vieira y salsa kimchu · 20,00€ 

Alcachofas confitadas en flor con foie y salsa de moscatel · 19,50€ 

Hojaldre de espárragos gratinados y perretxikos · 21,00€ (*)  

Txitxikis de casa salteados con huevo a baja temperatura 17,50€ 

(*) Preparación 10' de horno

Producto "El Chispial": producto de crianza y cosecha propia 

El Agua

Lomo de bacalao premium "El Barquero" a media cocción con espuma
de hongos · 25,00€

Pulpo a la plancha con parmentier de patata y pimentón de la Vera · 24,50€

Lomo de rodaballo al horno a la donostiarra y aroma de soja · 24,50€

Zamburiñas a la plancha con refrito de ajo y lima (8ud.) · 23,50€

Calamar de playa a la plancha con vinagreta de soja y parmentier de
patata 22,50€

Canelones rellenos de Txangurro 21,00€ 

La Tierra

Solomillo a la plancha con foie sobre salsa de Oporto · 26,50€

Canelón relleno de carrillera y peras confitadas · 21,50€ 

Cochinillo asado a baja temperatura · 24,50€

Hamburguesa "El Chispial" con crema de hongos y huevo


a baja temperatura 18,00€ 

San jacobó "El Chispial" rebozado relleno de queso e ibérico · 19,50€

Callo, morro y pata "El Chispial" 21,50€ 



Pan rustico grande (4 raciones) · 6€ 

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

Ración de pan sin gluten 2,00€

Producto "El Chispial": producto de crianza y cosecha propia 

Y al final... Nuestros postres caseros

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

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

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

Goxua casero · 8,00€ 

Crep relleno de manzana, crema y helado de tomillo · 8,00€ (*) 

Brownie de chocolate blanco, yuzu y pistacho · 8,00€

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

Sorbete de cuajada y membrillo · 7,50€

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

(*) Preparación 8' de horno

Producto "El Chispial": producto de crianza y cosecha propia 

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 €

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)