

Los entrantes

Pan de cristal con tomate rallado y anchoas del cantábrico · 16,50€ 

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€

Tartar de salmón ahumado en casa al romero con mango
y guacamole · 19,00€ 

El Sol

Hojaldre de puerros a baja temperatura gratinado con mahonesa de
trufa · 16,00€  

Ensalada de tomate de casa con ventresca, cebolleta y aceite de oliva
virgen extra · 19,00€ 

Parrillada de verduras asadas · 18,50€ 

Ensalada templada de bacalao “El Barquero”, trigueros
y pimientos asados a la leña · 19,00€ 

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

Timbal de calabacín asado con manzana,
piñones y queso de cabra · 18,50€ 

Boletus salteados con yema de corral templada · 19,00€ 

Tartar de tomate, burrata y vinagreta de albahaca y pipas · 21,00€ 

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

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

Producto “El Chispial”: producto de crianza y cosecha propia 

El Agua

Lomo de bacalao premium "El Barquero" a media cocción con tomate y piperrada de casa · 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€

Hojaldre relleno de Txangurro y salsa de marisco · 22,00€ 

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€

Albóndigas de potro guisadas con salsa de hongos · 22,00€ 

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

Manitas de cerdo con foie sobre salsa bizkaina · 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 