

■ COMPARTIR / PARTEKATZEKO ■

Croquetas de pollo (1 o 4 uds.). - 3/12€
Cremoso bocado de nuestro pollo asado al josper.

Mejillones brasa, velouté & txakolí. - 18,5€
Directos desde Francia, pero con txapela.

Verduras a la brasa con romesco y almendra laminada. - 19€
Importante pedir pan.

De la huerta. - S.P.M.
Selecciones de la huerta al estilo del txef.

Focaccia del txef. Masa de focaccia a la parrilla. - S.P.M.
Disfruta compartiendo la inspiración del txef.

■ BRASA / TXINGARRA ■

Entrécula, patata arruga y tximitxurri de la casa. - 21€
El corte preferido del carnicero, de Urinha.

Pluma ibérica. Puré de patata y toque de naranja. - 32€
Quizá, la parte mas elegante y fina del cerdo.

Vacío (400gr Angus argentino). - 32€
Corte jugoso, tierno y sabroso.

Txuleta a la brasa. - 65€/KG
Seleccionadas por Urinha.

Ventresca de atún rojo, pilpil y patatas panaderas. - 95€/KG
Directa de la lonja y pasando por el Josper.

Baserri. (200gr Aguja vaca). - 18,50€
Cebolla caramelizada, bacon ahumado, yema y queso gouda.
SIEMPRE AL PUNTO.

■ POLLOS / OLILASKOA AL L'AST ■

Pollo a l'ast (Entero con patatas) - 26€
Marinada clásica y jugo de sus carcasas.

Pollo criollo (Entero con patatas) - 26€
Con nuestra marinada madre a base de cerveza.

Patatas fritas. 7€ - Papa arrugá. 4,5€ - Ensalada verde. 6€ - Piquillos. 9,5€

■ EL REMATE / GOZOAK ■

Tiramisú. - 7€
Cremoso tiramisú hecho en casa.

Lemon Pie. - 8€
Infusionado con cilantro y albahaca.

Torrija a la parrilla. - 8€
El favorito del txef, con helado de yogurt.

Tarta de queso. - 8€
Con un punto de gorgonzola.