


























Cocina Cariño y Confianza

Cumpliendo con las mejores y mas exigentes medidas higiénico-sanitarias, test del COVID-19 homologados para todo el equipo, tratamiento desinfectante industrial a altas temperaturas para ropa, menaje, cristalería, que nos hace tener plena seguridad en cada una de las elaboraciones, hemos reunido al equipo de la Familia Urrechu y así abriros las puertas de casa... para daros vuestra cocina, servida con cariño y con total confianza.















Entradas

Jamón Ibérico de bellota cortado a mano.		28,80 €
Ensalada de ventresca de bonito con pulpa de tomate.		23,60 €
Bandeja degustación de quesos nacionales.		24,90 €
Lomos de Antxoas, cebolla cremosa, tomate troceado y encurtidos.	 	22,50 €
Tartare de Atún Rojo, Caviar y espuma de mostaza.	 	27,80 €
Steak tartare, la mejor selección de carne de vacuno.	 	24,50 €
Ensaladilla Rusa, cremosa y sabrosa.	  	12,85 €

Primeros platos

Corte de Foie-Gras con teja crujiente de naranja.	 	25,80 €
Ensalada de bogavante, vinagreta de su propio jugo y cebolleta trufada.	 	33,80 €
Burrata, sardina ahumada con pesto de albahaca y tomate seco.	  	€
Sopa de pechuga de Perdiz con lentejas, verduras y trufa.		21,90 €
Sopa de pescados y marisco del Aita.	  	14,80 €
Menestra de verduras de temporada, lo mejor de Tudela.		20,50 €
Alcachofas salteadas, boloñesa de rabo de toro y tagliatelle de txipirón.		24,75 €

Pescados

Lubina con salteado de setas, mostaza y caldo de berberechos.	   	€
Arroz meloso de Langosta con crema de azafrán, puro sabor a mar.	 	29,85 €
Merluza en salsa verde con Almejas y alcachofas.	  	26,60 €
Bacalao al pil-pil sobre ajoarriero.		26,95 €
Txangurro a la Donostiarra, en su cáscara, el auténtico.	  	24,90 €
Filetes de Kabratxo, refrito y chipirones a lo Pelayo con su tinta.		25,75 €

Carnes

Rabo de toro guisado al vino tinto, setas y espárragos verdes.	23,80 €
Manitas de cerdo Ibérico, rellenas de trufa y teja de setas con parmesano.	24,75 €
Cazuela melosa de callos, con morros y morcilla asturiana.	23,65 €
Solomillo con foie, trinxat de ibéricos y salsa de Oporto.	26,50 €
GreenBurger braseada con salsa barbacoa y queso fundido. (100% vegano).	19,70 €
Costilla de pecho de vaca, confitada en su propio jugo durante de 10h. (2p)	46,80 €
Chuletón de Simmental, equilibrio perfecto, sabor, textura y jugosidad. Recomendado 2 personas, 1kg aprox. Precio por kg	68,50 €

Postres

Turrón de chocolate, almendras y helado de turrón.	10,50 €
Hojaldre de frutas con crema cuajada y helado de vainilla.	9,50 €
Cheese Cake con frambuesas y crumble de almendra.	8,50 €
Dados de torrija artesana con pincelada de café con leche y su crema helada.	8,80 €
Bizcocho, mermelada de albaricoque y chocolate negro.	8,50 €
Tarta artesana de queso fresco con galleta.	8,90 €

Pan y aperitivos 2,50 €.

Estos precios tienen aplicado el 10% de I.V.A.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia
de Alergias e Intolerancias Alimentarias

Si lo desean pueden solicitar información a nuestro personal