


















































## 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 abrimos las puertas de casa... para daros vuestra cocina, servida con cariño y con total confianza.


















### ShowCooking

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 €
Tosta de queso fluido con dados de jamón.	 	16,75 €
Lomos de Antxoas, cebolla cremosa, tomate troceado y encurtidos.	 	22,50 €
Tartare de Atún Rojo, Caviar y espuma de mostaza.	 	27,80 €
Steak tartare de solomillo con tuétano asado.	 	24,50 €
Ensaladilla Rusa, cremosa y sabrosa.	  	12,85 €
Verduras frescas en ensalada y lomo de bonito.		15,85 €
Tartare de remolacha alineado, aguacate y ventresca.		17,50 €




















### Para Comenzar

Vieiras braseadas con crema de patata ahumada y trufa.	 	24,50 €
Cazuela de Gambones al ajillo con arroz salteado.		24,25 €
Verduras de temporada, caldo de marisco y tosta de romesco.	 	21,45 €
Alcachofas salteadas, boloñesa de rabo de toro y tagliatelle de txipirón.		24,75 €
Tiras de pechugas de Gallo de corral empanadas con salsa de queso.	  	18,75 €
Croquetas caseras, crujientes y cremosas. (8 piezas, 2 sabores).	   	13,20 €
Rollitos de Langostino tigre con vinagreta de soja.	   	19,25 €
Brioche de Centolla, wakame y mostaza verde.	     	8,20 €
Brioche de Rabo de toro, cebolla crujiente y Siracha.	   	7,45 €
Brioche de Txistorra, patata con pimentón y jamón crocanti.	   	7,10 €
Brioche de guacAtún, guacamole y tartare de Atún picante.	    	7,90 €

## Para Terminar

Filetes de Kabratxo a la menorquina.	   	24,75 €
Bacalao plancha, humus y refrito de piparra.		26,95 €
Arroz meloso de Langosta con crema de azafrán, puro sabor a mar.	 	29,85 €
Txangurro a la Donostiarra, en su cáscara, el auténtico.	  	24,90 €
Dados de Merluza Romana, Ali-oli y salsa tártara.	 	24,80 €
Kokotxas de Bacalao a la parrilla con refrito.		22,75 €
Rabo de toro guisado al vino tinto, setas y espárragos verdes.		23,80 €
Filetes de Solomillo con refrito de ajos, romero y salsa de trufa.		24,75 €
Cazuela melosa de callos, con morros y morcilla asturiana.		23,65 €
GreenBurger braseada con salsa barbacoa y queso fundido. (100% vegano).	 	19,70 €

## Para los Golosos

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