















































## COCINA, CARIÑO Y CONFIANZA

De Madrid al Cielo...pasando por El Cielo de Urrechu,  
donde vuestro disfrute es nuestro mayor objetivo,  
la Gastronomía, la Profesionalidad y la Diversión  
acompañada de las mejores vistas y la mayor de nuestras sonrisas,  
es El Cielo de Urrechu, ven a vivir la experiencia.

### SHOWCOOKING

Jamón Ibérico de bellota cortado a mano.		33,50 €
Ensalada de ventresca de bonito con pulpa de tomate.		30,50 €
Lomos de Antxoas, cebolla cremosa, tomate troceado y encurtidos.	  	25,50 €
Salmón ahumado en ensalada, picatostes de pan y olivas negras.		26,75 €
Ensaladilla Rusa, cremosa y sabrosa.	   	17,50 €
Pan crujiente, romesco y láminas de Cecina de León con Idiazábal.	 	23,50 €
Tartare de Atún Rojo, Caviar y espuma de mostaza.	  	36,00 €
Steak tartare, la mejor selección de carne de vacuno.		28,50 €
Tiradito de Ventresca con salsa yuzu ponzu y oliva esférica.		25,00 €
Tataki de Atún con leche de tigre Nikkei y lima rallada.	   	29,00 €
Ceviche de Lubina con langostino tigre, guacamole y maíz dulce.	 	22,00 €
Salmorejo untuoso de mango con crujiente de jamón y huevo duro.		17,00 €

### PRIMEROS PLATOS

Ensalada de Vieiras braseadas, tomate, ravioli de cebolleta y salsa César.	  	24,00 €
Salpicón de King Crab, aliñado con mahonesa de su jugo y huevo duro.	   	35,00 €
Txipirones de potera salteados con setas de primavera, ají amarillo y refrito tradicional.	  	25,50 €
Ensalada de bogavante sobre cebolleta trufada y vinagreta de su coral.		38,50 €
Corte de Foie-Gras con teja crujiente de naranja.		33,00 €
Alcachofas salteadas, boloñesa de rabo de toro y tagliatelle de txipirón	 	26,00 €
Briochitos de Centolla y de Rabo de toro, dulce, salado y picante.		19,00 €
Crujientes por fuera, sabrosas y delicadas por dentro... así es la <b>FRITURA</b> perfecta.		
Croquetas caseras, crujientes y cremosas. (8 piezas, 2 sabores)	 	16,00 €
Rollitos de Langostino tigre con vinagreta de soja.	  	21,50 €
Tiras de pechugas de Gallo de corral empanadas con salsa de queso.	 	19,50 €

## PESCADOS

Rape asado, con su meloso, zamburiñas y jugo de chocolate blanco.		32,00 €
Merluza con velo entreverado, crema de sardinillas, vieiras y setas confitadas.		29,50 €
Lubina asada e infusionada en sopa miso con setas y verduras, sabor Oriental.		32,00 €
Arroz meloso de Carabineros plancha, intenso sabor a mar.		35,50 €
Bacalao al pil-pil sobre ajoarriero.		29,50 €
Txangurro a la Donostiarra, en su cáscara, el auténtico.		29,00 €

## CARNES

Solomillo, canelón de Cecina y ragout de foie-gras.		32,50 €
Cabecero Ibérico, ñoquis de calabaza a la crema y trinxat de patata con espinacas.		29,00 €
Pechuga de Faisán asada y pasta fresca con crema de trufa.		28,75 €
Rabo de toro guisado al vino tinto, con setas y espárragos verdes.		26,00 €
Costilla de pecho de vaca, confitada en su propio jugo durante 10h. (2P)		54,00 €
Cazuela melosa de callos con morros y morcilla asturiana.		24,50 €
GreenBurguer braseada con salsa barbacoa y queso fundido. (100% Vegana)		19,75 €

## POSTRES

Tarta fina y caliente de manzana con crema helada de vainilla.		14,50 €
Bocado de chocolate, su roca con nueces, frambuesas y crema helada de Baileys.		11,50 €
Bizcocho borracho de Marrasquino, su espuma y estofado de piña.		12,00 €
Cuajada de aguacate, salteado de manzana con canela y helado de nata.		11,50 €
Dados de torrija artesana con pincelada de café con leche y su crema helada.		10,00 €
Espuma de chessecake, frambuesa y galleta.		11,00 €

Pan y aperitivos 3,5€.

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