

## Starter

---



**Tarta de manzana con helado de vainilla.**

6  
€

## Tapas

---



**Croqueta de Idiazabal**

3 €



**Patatas Bravas**

10  
7 €

## Postres

---



**Panacotta y miel de caña.(homenaje a la tasquita)**

6  
€



**Chocolate caliente, “coca de llanda” y helado de café**

6  
€



**Torrija con mantecado**

6  
€



**Piña con lima**

5  
€



**Quesos de manglano**

7  
€



**Trufas con aceite y sal**

1  
€

## Carnes

---



**Acompañamiento opcional: pim. del piquillo confitados la catedral**

8  
€



**Steak – tartare**

23  
€



**Chuleta de lomo alto de vacuno mayor.**

48  
€



**Chuleta de lomo bajo de vacuno mayor.**

26  
€

## Pescado

---



**Angulas pil-pil**

92  
€



**Merluza albardada con pimientos**

20  
€



**Cocochas de merluza pil-pil.**

17  
€

## Postre

---



**Nuestro tiramisú**

6  
€

## A la Brasa

---



**Ventresca de Atún a la Brasa**

17  
€

## al centro

---



**Mollejas a la brasa con judía verde y mostaza**

12  
€



**Ensaladilla rusa versión askua**

9  
€



**Pulpo con puré de patatas y pimentón**

12  
€



**Chistorra de lasarte, morcilla y blanquet de onil a la brasa**

10  
€



**Tuétano brasa con ensalada de cítricos**

12  
€



**Montadito de steak-tartare**

5  
€

## Tradición y cuchara

---



**Cap i pota “callos”**

11  
€

## Puro producto

---



**Cuchara de molleja con caviar**

12  
€



**Angulas pil-pil. 100g.**

92  
€



**Cocochas de merluza rebozadas. 100g.**

15  
€



**Cocochas de merluza a la brasa. 100g.**

15  
€



**Caviar iraní fresco. 50g.**

150  
€



**Angula, huevo y patata. 50g.**

46  
€



**Cecina curada y pulida de cecinas pablo**

12  
€



**“botifarra” del perol y setas**

14  
€

## Sin clasificar

---



**Solomillo de Vacuno Mayor**

22  
€



**Anchoa del Cantábrico**

3  
€



**Rabo de Toro**

11  
€