

# Entrantes Frios

Anchoas de Ondarroa con aove	3,00€/unidad
Burratina, tomate divino, pesto fresco, nueces, calabaza y pera escalibada	13,00€
Ensalada del huerto con hortalizas	8,00€
Ensalada de ventresca de bonito	13,00€
Gazpacho de remolacha con aceite extra virgen y vegetales frescos	4,50€
Paletilla de Jamón Ibérico Joselito al corte 100 grs.	22,00€
Tartar atún bluefin, aguacate, ponzu, furikake y huevas de salmón	18,00€
Tabla de quesos (curado vaca, cabra y oveja) con contrastes	8,00€

# Panes

Pan de cristal con tomate, sal escamada y aove	2,50€
Pan de aceite con ali-oli y tomate	2,00€

# Entrantes Calientes

Buñuelos bacalao con emulsión de ajo negro	2,00€/unidad
Croquetas de jamón	2,10€/unidad
Queso frito rebozado con mermelada de tomate y romero	4,00€
Zamburiñas gratinadas con sofrito de tomate y jamón	3,00€/unidad
Pulpo brasa con panceta Joselito y espuma de remolacha	19,00€
Bomba de pulpo, ajada y mojo picón	4,00€
Gambas al ajillo	16,00€
Calamar a la romana con mayonesa cítrica y limón dulce	12,00€
Tataki de atún bluefín a la brasa con verduritas y salsa ponzu	16,00€

# ¿Te damos la lata?

Anchoas del Cantábrico	23,00€
Navajas en aceite	13,00€
Mejillones en escabeche	10,00€
Berberechos La Riviere	26,00€

# Arroces

Arroz del senyoret (rape, almejas y gambas)	15,00€ por persona
Arroz de conejo y caracoles	13,00€ por persona
Arroz de costilla de cerdo duroc y setas	13,00€ por persona

## Sugerencias de Arroces

Arroz de bogavante (seco o meloso)	20,00€ por persona
Arroz meloso de alcachofas, sepia y gambas	15,00€ por persona

# Pescados y carnes

Rodaballo con verduras y jugo de ave	23,00€
Suprema de lubina con puré celerí y salsa donosti	23,00€
Jarrete de cordero, demi-glacé y ciruelas confitadas	19,00€
Turnedó Rossini (solomillo 180 gr, foie pôtelé, demi-glacé trufada y patata laminada)	24,00€
Costillas de cordero manchego al horno de carbón, hierbas aromáticas y ajos tiernos	16,00€
Carrillera de ternera, setas y puré de patata con espinaca baby	14,00€

## Sugerencias de marisco y pescado

Gamba roja fresca de lonja a la sal	según mercado
Cigalitas fritas con ajos tiernos	14,00€
Berberechos frescos al vapor	según mercado
Salmón al Jospet con vinagreta de eneldo	16,00€

## Sugerencias carnes premium

Abanico ibérico Joselito al horno de carbón con chimichurri fresco y aove	14,00€
Chuletón de vaca vieja madurada País Vasco (1000gr.)	90€ para compartir
T-bone de vaca al horno de carbón (550gr.)	60€ para compartir

Las guarniciones pueden ser: patata a la brasa al tomillo, patatas fritas caseras, pimiento escalibado o ensalada fresca de vegetales.