

EJEMPLOS DE ENTRANTES:

- Navajas a la plancha al ajillo **7.95€**
- Ensalada idiazabal con membrillo de Santa Teresa **9.65€**
- Ensalada campera con queso cabra, tomates braseados y módena con frutos del bosque **8.50€**
- Ensalada Baserra con espárragos de Navarra **7.50€**
- Calamares troceados caseros fritos **7.85€**

PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:

- Solomillo buey brasa al queso Idiazabal **19.95€**
- Hamburguesa de Kobe (230gr) a la brasa **20.90€**
- Entrecot de ternera a la brasa **15.95€**
- Costillas de cordero país a la brasa **14.80€**
- Chuletón de buey brasa de Encina (600gr.) **23.50€**

ALGUNOS DE SUS POSTRES:

- Torrija caramelizada de brioche y yema tostada con coulis **5.70€**
- Tartar sacher con frutas del bosque **5.70€**
- Tarta de queso quebrada con mermelada de arándanos y tejadilla **4.95€**
- Goxua con nata caramelizada **4.75€**
- Canutillo dulce de queso idiazabal con membrillo **4.95€**

VINOS BLANCOS

- Txakolí primo (Zarautz) **14.90€**
- Sidra natural barkaiztegi (Guipuzkoa) **7.95€**
- Perro verde (Verdejo) **14.95€**
- Emergente seco chardonnay (Navarra) **12.90€**

VINOS TINTOS

- Pere punyetas (Penedès) **11.50€**
- Crianza Montevannos (Ribera del duero) **14.45€**
- Crianza Lopez Haro (Rioja) **13.50€**
- Cosechero Egarri (Rioja) **8.45€**