

Entrantes Starters

15 €

ENSALADA CESAR con mezcla de lechugas, pollo, croutons y queso

CAESAR SALAD with mixed lettuce, chicken, and croutons and cheese

17 €

ALCACHOFAS con mousse de foie y viruta de jamón ibérico

ARTICHOKES with foie mousse and ham shavings and Gulas

17 €

TABLA DE 5 TIPOS DE QUESOS

TABLE OF 5 TYPES OF CHEESE

18 €

PALETA IBÉRICA DE GUIJUELO con picos

Iberian Shoulder of Guijuelo with breath

Entrantes calientes Hot starters

CROQUETAS CASERAS de jamón, hongos y txipirones tinta (6ud)

HOMEMADE CROQUETTES of ham, mushrooms and black squid

22 €

MOLLEJAS DE CORDERO empanadas en cama de verduras

LAMB SWEETBREADS on a bed of vegetables

19 €

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA al ajillo con aceite y limón (6ud.)

GRILLED ZAMBURINES with garlic ,oil and lemon

7 €

TALO CON CHORIZO

CHORIZO SANDWICH

zalea

Gracias

Pescado Fish



BROCHETAS DE RAPE Y LANGOSTINOS
con 2 salsas

MONKFISH AND PRAWN SKEWERS with 2 sauces

16 €



CHIPIRONES EN SU TINTA con arroz pilaf

SQUID in its ink with rice

18 €



SUPREMA DE BACALAO a la Bizkaina

COD SUPREME a la Bizkaina

18 €



MERLUZA rellena de Txangurro con salsa de puerro

HAKE stuffed with spider crab in leek sauce

20 €

Carne Meat



HAMBURGUESA DE GANADO MAYOR con Queso Cheddar, Lechuga, Tomate, Cebolla caramelizada, Pan de masa madre y Patatas Fritas

BEEF BURGER , Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato, Caramelized onion, sourdough bread and French fries

15 €



Secreto Ibérico y Patatas Fritas

Iberian Pork and French Fries

16 €



TAJIN DE CORDERO Y VERDURAS

LAMB AND VEGETABLE TAGINE

20 €



CHULETA DE GANADO MAYOR individual a la piedra con guarnición

BEEF RIBEYE STEAK cooked on a hot stone and garnish

20 €

zalea

Gracias