

San
Roque
convento siglo XVII

Cocina tradicional vasca

C A R T A 2 0 2 6

PARA ABRIR EL APETITO

Ensaladilla rusa casera	  _{1,2}	9€
Ensalada de ventresca de bonito	 ₂	16€
Ensalada templada de bacalao con vinagreta de pil-pil	 ₂	18€
Paleta ibérica de bellota		19€
Cecina de León con AOVE		22€
Micuit de pato con confitura casera		22€
Pulpo a la gallega, cachelos y ajada (200 g)		26€
Croquetas caseras de jamón ibérico (6 u.)	   _[1, , 13, 5]	10€
Croquetas caseras de Txangurro (6 u.)	    _[1, , 13, 5, 14]	11€
Langostinos asados al martini	  _{14,10}	22€
Mollejas de cordero lechal, cebollita, hongo y yema de huevo	  _{1,13}	19€
Verduras asadas con paciencia, queso curado y frutos secos	  _{1,6}	17€
Almejas a la sartén	 ₁₁	36€
Cigala asada con refrito cítrico	  _{14,10}	20€/unidad

PESCADOS

Begihandi en su tinta	 [13]	23€
Bacalao a la bizkaína	  [2 13]	25€
Bacalao al pil-pil	 2	25€
Pescados de lonja	 2	S/M (según mercado)

GUARNICIONES

Patatas braseadas con mantequilla y romero	 [5]	6€
Ensalada verde	 10	6€
Pimientos confitados (6 u.)		7€

CARNES

Carrillera de ternera a la riojana con parmentier y boniato	  [5, 10]	23€
Solomillo a la plancha, milhoja de patata y hongos en su jugo	 [5]	25€
Entrecot con papas braseadas y pimientos		31€
Txuleta con ensalada y papas braseadas	 10	59€/kg
Cordero lechal con patatas panaderas y ensalada · <i>costillar</i> (ración)	 10	28€
Cordero lechal con patatas panaderas y ensalada · <i>pierna</i> (2 raciones)	 10	54€

ARROCES

Cremoso de quesos curados	 [5]	17€
Meloso de marisco (2 personas)	  11, 14	36€

POSTRES

Tarta de queso cremosa al horno	   [1, 5, 13]	7,50€
Pantxineta templada, crujiente de almendra y helado	   [1, 5, 13]	7,50€
Goxua caramelizado	   [1, 5, 13]	7€
Torrija caramelizada con azúcar de caña y helado	   [1,5,13]	8€
Tres chocolates	   [1,5,13]	8€
Quesos madurados con nuez, membrillo y confitura casera (4 variedades: cabra, azul, Oveja Idiazabal y vaca curado)	  5,6	13€

MENÚS

PUTXERA (Alubias)*	 10,13	34€/persona
Menú infantil	  [1, 13, 5]	19€
<i>Paleta ibérica, croqueta de jamón, patatas fritas y tiras de pollo o Burger, pan, helado y refresco</i>		

* Por encargo · de noviembre a marzo

Pan artesano  ^[13]1,50€ (disponemos de PAN SIN GLUTEN)

Precio IVA incluido · Consulte nuestras **opciones para celíacos y veganos**

ALÉRGENOS



1 Huevos



2 Pescado



3 Cacahuetes



4 Soja



5 Lácteos



6 Frutos de
cáscara



7 Apio



8 Mostaza



9 Granos de
sésamo



10 Dióxido
de azufre y
sulfitos



11 Moluscos



12
Altramuces



13 Gluten



14
Crustáceos

El número junto a cada plato remite a esta leyenda. Consulte con nuestro personal ante cualquier duda o intolerancia.