






























Para picar

Patatas bravas.  	10€
Rabas de calamar.  	9€
Patatas con salsa de queso y bacon.   	11€
Alitas a la mexicana en barbacoa. 	11€
Crujientes delicias de pollo.  	11€
Croquetas y fritos.   	2,5€/u.

Bocadillos

Jamón con queso de cabra y pimientos piquillos.  	9€
Jamón con tomate natural. 	8€
Pechuga de pollo, queso azul y pimiento verde.  	9€
Bacon con queso y pimiento verde. 	8€
Lomo con pimientos piquillos. 	9€
Calamares con mayonesa.   	10€
Vegetal (tomate, lechuga, mayonesa, huevo y atún).    	9€

Hamburguesas

Sobre pan de masa tierna de trigo, maíz y semillas.

Con patatas fritas a las finas hierbas.    

Pollo	14€
Ternera	12€
Potro	12€

Carnes de crianza ecológica y animales criados en libertad en Navarra.

Con tomate, lechuga, cebolla al dente, queso, bacon y huevo frito.  

Vegana	12€
---------------	-----

Con cebolla, tomate, lechuga y pimiento verde.

Pizzas

Cuatro quesos  

Jamón y queso  

Barbacoa  

Pepperoni  



14€

Nuestras pizzas son de masa fina, esponjosa y borde crujiente, con tomate natural y compuestas en casa.

Ensaladas

Itxura

11€

Lechuga, tomate, cebolla fresca, atún, zanahoria, remolacha, huevo cocido, aceitunas y espárragos.  

Joto

12€

Lechuga, tomate, cebolla crujiente, queso dorado de cabra, mermelada de tomate, semillas de calabaza y girasol, y crema balsámica de Módena.  

Marbilla

11€

Tomate, mozzarella, cebolla y aceite de oliva a la albahaca.  

Kataka

11€

Tomate, queso en lascas padano, cebolleta y orégano. 

Pretada

12€

Espárragos de Navarra a la vinagreta y mayonesa. 

Sarats

14€

Escarola o lechuga, piparras, ajos, pimientos piquillos, anchoas del Cantábrico y aceitunas de Aragón.

Alérgenos:

Pan de trigo 0,60 € por persona.
Pan sin gluten 1,50 €.
Envases para llevar 1,5 €.
Suplemento 1€ de servicio en paseo.
Todos los precios incluyen IVA.

Pescado 

Gluten 

Huevo 

Soja 

Mostaza 

Crustáceos 

Cacahuetes 

Lácteos 

Apio 

Frutos de cáscara 

Sésamo 

Moluscos 

Altramuces 

Sulfitos 

Entrantes

Pimientos del piquillo. 🍷	10€
Pimientos de Gernika o Padrón.	9€
Piquillos rellenos de bechamel y carne. 🍷 🌾 🥛	12€
Chistorra de Tafalla.	9€
Chorizos a la sidra del Pirineo.	10€
Pochas a la Navarra.	11€

Pescados

Lomo de bacalao al horno con patata panadera. 🐟	16€
Sepia a la plancha acompañada de verduras. 🐟	16€
Ajoarriero de bacalao. 🐟 🥚	15€
Salmón dorado a la plancha con verduras salteadas. 🐟	16€

Carnes

Costillas de cerdo en salsa barbacoa al horno. 🍷	16€
Manitas de cerdo deshuesadas en salsa verde.	16€
Codillo confitado al Oporto con patatas.	14€
Entrecot de ternera con pimientos piquillos y patatas.	18€
Chuletillas de cordero con pimientos de Gernika y patatas.	16€
Secreto Duroc a la plancha con patatas y salsa brava.	14€

Postres

Tarta de queso con coulis de frutos rojos. 🥛 🥚 🌾	7€
Fondant de chocolate con helado de mango. 🥛 🌾	8€
Flan de huevo o café. 🥚 🥛	6€
Cuajada de oveja de la Ultzama. 🥛	6€
Arroz con leche al Biskarret. 🥛	5€
Queso de Roncal, Ossau-Iraty o Idiazabal. 🥛	8€
Café irlandés, escocés o valenciano. 🥛	9€
Bol de helado. 🥛 🥚	5€

Bodega

Vinos Tintos

D.O. Navarra · Jóvenes

Beramendi, San Martín de Unx.

100% Garnacha

12€ · 1.8€

Pagos de Obanos, Obanos.

Merlot, roble tres meses.

12€

D.O. Navarra · Crianzas

Pagos de Araiz, Olite.

Tempranillo, Merlot, Syrah, Sauvignon.

17€ · 2.7€

Señorío de Sarria, Puente la Reina.

50% Sauvignon, 30% Garnacha, 20% Graciano.

16€ · 2.3€

Inurrieta Cuatrocientos, Falces.

Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 28%, Garnacha 21%, Graciano 7%, Syrah 7%.

18€ · 2.7€

D.O. Rioja

Luis Cañas, Villabuena de Álava.

Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

23€

Navardia ecológico, Andosilla.

65% Tempranillo, 25% Graciano, 10% Garnacha.

18€ · 2.7€

Izadi, Villanueva de Álava.

100% Tempranillo.

20€

D.O. Ribera del Duero

La Planta, Quintanilla Onésimo.

100% Tempranillo.

21€

Vinos Rosados

D.O. Navarra

Egiarte Rosado, Lakar.

Garnacha · Premio al mejor Rosado 2024, Gran Oro Ecovino 2024.

14€ · 1.6€

Alma de Unx, San Martín de Unx.

Garnacha · Mejor vino rosado con crianza de la D.O. Navarra 2025.

16€ · 1.9€

Vinos Blancos

D.O. Navarra

Señorío de Sarria, Puente la Reina.

100% Chardonnay.

15€ · 2.3€

Beramendi, San Martín de Unx.

100% Chardonnay.

12€ · 1.8€

D.O. Rueda

Verdeo, Villafranca del Duero.

100% Verdejo.

14€ · 2.4€

D.O. Rias Baixas

Pazo das Bruxas, Val do Salnés.

100% Albariño.

23€