

















## Tapas

Patatas bravas.  	10€
Calamars frits.  	9€
Pommes de terre avec sauce au fromage et bacon.   	11€
Ailes de poulet à la mexicaine. 	11€
Fingers de poulet.  	11€
Croquettes variées.   	2,5€/u.

## Sandwichs

Jambon avec fromage de chèvre et pimets "piquillos".  	9€
Jambon avec tomate fraîche 	8€
Blanc de poulet, fromage bleu et poivron vert.  	9€
Bacon au fromage et au poivron vert. 	8€
Lomo avec pimets "piquillos". 	9€
Calamars avec mayonnaise.   	10€
Végétal (tomate, laitue, mayonnaise, œuf et thon).    	9€

## Hamburgers

Pain à base de pâte moelleuse de farine de blé, de maïs et de graines.

Servi avec des frites aux herbes.    

<b>Poulet</b>	14€
<b>Bœuf</b>	12€
<b>Poulain</b>	12€



Viande écologique provenant d'un bétail qui vit en liberté en Navarre.

Servi avec tomate, laitue, oignon, fromage, lard et œuf au plat.  

<b>Végane</b>	12€
---------------	-----









Servi avec oignon, tomate, laitue et piment vert.

## Pizzas

- Quatre fromages**    
**Jambon et fromage**    
**Barbecue**    
**Pepperoni**   14€

Nos pizzas sont fines et moelleuses.  
Avec un bord croustillant, des ingrédients frais et au tomate naturel.

## Salades

- Itxura** 11€  
Laitue, tomate, oignon frais, thon, carotte, betterave, œuf dur, olives et asperges.  
- Joto** 12€  
Laitue, tomate, oignon croustillant, fromage de chèvre doré, confiture de tomates, graines de citrouille et de tournesol, et crème balsamique de Modène.  
- Marbilla** 11€  
Tomate, mozzarella, oignon frais et huile d'olive au basilic.  
- Kataka** 11€  
Tomate, fromage padano effiloché, oignon frais et origan. 
- Pretada** 12€  
Asperges de Navarre avec vinaigrette et mayonnaise. 
- Sarats** 14€  
Scarole ou laitue, piparras (petits piments verts), ail, piments piquillos, anchois de la mer Cantabrique et olives d'Aragon.

## Alérgenos:

Pain de blé 0,60 €, par personne.  
Pain sans gluten 1,50 €.  
Emballages à emporter 1,5 €.  
Supplément de 1 € pour le service à la promenade.  
Tous les prix s'entendent TVA comprise.

- |   |   |
|---|---|
| Poisson     | Produits laitiers  |
| Gluten      | Céleri             |
| Oeuf        | Noix               |
| Soja        | Sésame             |
| Moutarde   | Mollusques         |
| Crustacés  | Lupins             |
| Arachides  | Sulfites           |

## Entrées

Piquillos (piments de Navarre). 🍷	10€
Piments de Gernika ou Padrón.	9€
Piments “piquillos” farcis à la béchamel et à la viande. 🍷 🌿 🥛	12€
“Txistorra” de Tafalla (saucisses de Navarre).	9€
Chorizo au cidre des Pyrénées.	10€
“Pochas” Haricots à la mode navarraise.	11€

## Poisson

Fillet de cabillaud au four avec pommes de terre. 🐟	16€
Seiche grillée aux légumes. 🐟	16€
“Ajoarriero” Morue à la navarraise. 🐟 🍷	15€
Saumon grillé et légumes sautés. 🐟	16€

## Carnes

Côtes de porc au four avec sauce barbecue. 🍷	16€
Pieds de cochon à la sauce verte.	16€
Côte de porc confite au Porto avec pommes de terre.	14€
Entrecôte de bœuf avec piments “piquillos” et pommes de terre.	18€
Escalopes d'agneau avec piments Gernika et pommes de terre.	16€
Épaule de porc Duroc grillée avec pommes de terre et sauce.	14€

## Desserts

Gâteau au fromage avec coulis de fruits rouges. 🥛 🍷 🌿	7€
Fondant au chocolat avec glace à la mangue. 🥛 🌿	8€
Flan aux œufs ou au café. 🍷 🥛	6€
Caillé au lait de brebis Ultzama. 🥛	6€
Riz au lait Biskarret. 🥛	5€
Fromage de brebis: Roncal, Ossau-Iraty ou Idiazabal (lait cru). 🥛	8€
Café irlandais, écossais ou valencien. 🥛	9€
Coupe de glace. 🥛 🍷	5€

# Vignerie

## Vins rouges

AOC Navarra · Jeunes

**Beramendi, San Martín de Unx.** 12€ · 1.8€

100% Garnacha

**Pagos de Obanos, Obanos.** 12€

Merlot, trois mois.

AOC Navarra · Crianzas

**Pagos de Araiz, Olite.** 17€ · 2.7€

Tempranillo, Merlot, Syrah, Sauvignon.

**Señorío de Sarria, Puente la Reina.** 16€ · 2.3€

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

**Inurrieta Cuatrocientos, Falces.** 18€ · 2.7€

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

AOC Rioja

**Luis Cañas, Villabuena de Álava.** 23€

Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

**Navardia ecológico, Andosilla.** 18€ · 2.7€

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

**Izadi, Villanueva de Álava.** 20€

100% Tempranillo.

AOC Ribera del Duero

**La Planta, Quintanilla Onésimo.** 21€

100% Tempranillo.

## Vins Rosés

AOC Navarra

**Egiarte Rosado, Lakar.** 14€ · 1.6€

Garnacha · Prix du meilleur Rosé 2024, Gran Oro Ecovino 2024.

**Alma de Unx, San Martín de Unx.** 16€ · 1.9€

Garnacha · Meilleur vin rosé élevé de l'AOC Navarre 2025.

## Vins Blancs

AOC Navarra

**Señorío de Sarria, Puente la Reina.** 15€ · 2.3€

100% Chardonnay.

**Beramendi, San Martín de Unx.** 12€ · 1.8€

100% Chardonnay.

AOC Rueda

**Verdeo, Villafranca del Duero.** 14€ · 2.4€

100% Verdejo.

AOC Rias Baixas

**Pazo das Bruxas, Val do Salnés.** 23€

100% Albariño.