



## Para picar

Patatas bravas. 🌾 🥚	10€
Rabas de calamar. 🌾 🐟	11€
Patatas con salsa de queso y bacon. 🧀 📦 🌾	12€
Alitas a la mexicana en barbacoa. 🧀	12€
Crujientes delicias de pollo. 🌾 🥚	13€
Croquetas y fritos. 📦 🥚 🌾	2,5€/u.

## Bocadillos

Jamón con queso de cabra y pimientos piquillos. 🌾 📦	10€
Jamón con tomate natural. 🌾	9€
Pechuga de pollo, queso azul y pimiento verde. 🌾 📦	10€
Bacon con queso y pimiento verde. 🌾	9€
Lomo con pimientos piquillos. 🌾	9€
Calamares con mayonesa. 🌾 📦 🐟	11€
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. 🌾 🥚 🧀 📦











<b>Pollo</b>	14€
<b>Ternera</b>	14€
<b>Potro</b>	14€
Carnes de crianza ecológica y animales criados en libertad en Navarra. Con tomate, lechuga, cebolla al dente, queso, bacon y huevo frito. 📦 🥚	
<b>Vegana</b>	14€
Con cebolla, tomate, lechuga y pimiento verde.	

## Pizzas

<b>Cuatro quesos</b>  	
<b>Jamón y queso</b>  	
<b>Barbacoa</b>  	
<b>Pepperoni</b>  	15€

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

## Ensaladas

<b>Itxura</b>	12€
Lechuga, tomate, cebolla fresca, atún, zanahoria, remolacha, huevo cocido, aceitunas y espárragos.  	
<b>Joto</b>	13€
Lechuga, tomate, cebolla crujiente, queso dorado de cabra, mermelada de tomate, semillas de calabaza y girasol, y crema balsámica de Módena.  	
<b>Marbilla</b>	13€
Tomate, mozzarella, cebolla y aceite de oliva al pesto.    	
<b>Kataka</b>	12€
Tomate, queso en lascas padano, cebolleta y orégano. 	
<b>Pretada</b>	14€
Espárragos de Navarra a la vinagreta y mayonesa. 	
<b>Sarats</b>	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   
Cacahuets 

Lácteos   
Apio   
Frutos de cáscara   
Sésamo   
Moluscos   
Altramuces   
Sulfitos 

## Entrantes

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

## Pescados

Lomo de bacalao al horno con patata panadera. 🐟	18€
Sepia a la plancha acompañada de verduras. 🐟	17€
Ajoarriero de bacalao. 🐟 🍷	16€
Salmón dorado a la plancha con verduras salteadas. 🐟	18€

## Carnes

Costillas de cerdo en salsa barbacoa al horno. 🍷	17€
Manitas de cerdo deshuesadas en salsa verde.	17€
Codillo confitado al Oporto con patatas.	16€
Entrecot de ternera con pimientos piquillos y patatas.	19€
Chuletillas de cordero con pimientos de Gernika y patatas.	18€
Secreto Duroc a la plancha con patatas y salsa brava.	15€

## Postres

Tarta de queso con coulis de frutos rojos. 📦 🍷 🌿	8€
Fondant de chocolate con helado de mango. 📦 🌿	9€
Flan de huevo o café. 🍷 📦	6€
Cuajada de oveja de la Ultzama. 📦	7€
Arroz con leche al Biskarret. 📦	6€
Queso de Roncal, Ossau-Iraty o Idiazabal. 📦	8€
Café irlandés, escocés o valenciano. 📦	10€
Bol de helado. 📦 🍷	6€

# Bodega

## Vinos Tintos

D.O. Navarra · Jóvenes

**Valdelares, Carcar.** 12€ · 1.8€

Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet.

**Pagos de Obanos, Obanos.** 12€

Merlot, roble tres meses.

D.O. Navarra · Crianzas

**Pagos de Araiz, Olite.** 18€ · 2.7€

Tempranillo, Merlot, Syrah, Sauvignon.

**Señorío de Sarria, Puente la Reina.** 17€ · 2.3€

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

**Inurrieta Cuatrocientos, Falces.** 19€ · 2.7€

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

D.O. 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.

D.O. Ribera del Duero

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

100% Tempranillo.

## Vinos Rosados

D.O. Navarra

**Egiarte Rosado, Lakar.** 14€ · 1.6€

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

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

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

## Vinos Blancos

D.O. Navarra

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

100% Chardonnay.

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

100% Chardonnay.

D.O. Rueda

**Flor innata, Rueda.** 14€ · 2.4€

Verdejo y Sauvignon

D.O. Rias Baixas

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

100% Albariño.