



Tapas

Patatas bravas. 🌾 🍷	10€
Calamars frits. 🌾 🐟	11€
Pommes de terre avec sauce au fromage et bacon. 🍷 🍷 🌾	12€
Ailes de poulet à la mexicaine. 🍷	12€
Fingers de poulet. 🌾 🍷	13€
Croquettes variées. 🍷 🍷 🌾	2,5€/u.

Sandwichs

Jambon avec fromage de chèvre et pimets “piquillos”. 🌾 🍷	10€
Jambon avec tomate fraîche 🌾	9€
Blanc de poulet, fromage bleu et poivron vert. 🌾 🍷	10€
Bacon au fromage et au poivron vert. 🌾	9€
Lomo avec pimets “piquillos”. 🌾	9€
Calamars avec mayonnaise. 🌾 🍷 🐟	11€
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. 🌾 🍷 🍷 🍷

Poulet	14€
Bœuf	14€
Poulain	14€

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

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

Végane	14€
---------------	-----

Servi avec oignon, tomate, laitue et piment vert.

Pizzas

Quatre fromages  	
Jambon et fromage  	
Barbecue  	
Pepperoni  	15€

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

Salades

Itxura	12€
Laitue, tomate, oignon frais, thon, carotte, betterave, œuf dur, olives et asperges.  	
Joto	13€
Laitue, tomate, oignon croustillant, fromage de chèvre doré, confiture de tomates, graines de citrouille et de tournesol, et crème balsamique de Modène.  	
Marbilla	13€
Tomate, mozzarella, oignon frais et huile d'olive au pesto.    	
Kataka	12€
Tomate, fromage padano effiloché, oignon frais et origan. 	
Pretada	14€
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 
Gluten 
Oeuf 
Soja 
Moutarde 
Crustacés 
Arachides 

Produits laitiers 
Céleri 
Noix 
Sésame 
Mollusques 
Lupins 
Sulfites 

Entrées

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

Poisson

Fillet de cabillaud au four avec pommes de terre. 🐟	18€
Seiche grillée aux légumes. 🐟	17€
“Ajoarriero” Morue à la navarraise. 🐟 🍷	16€
Saumon grillé et légumes sautés. 🐟	18€

Carnes

Côtes de porc au four avec sauce barbecue. 🍷	17€
Pieds de cochon à la sauce verte.	17€
Côte de porc confite au Porto avec pommes de terre.	16€
Entrecôte de bœuf avec piments “piquillos” et pommes de terre.	19€
Escalopes d'agneau avec piments Gernika et pommes de terre.	18€
Épaule de porc Duroc grillée avec pommes de terre et sauce.	15€

Desserts

Gâteau au fromage avec coulis de fruits rouges. 📦 🍷 🌿	8€
Fondant au chocolat avec glace à la mangue. 📦 🌿	9€
Flan aux œufs ou au café. 🍷 📦	6€
Caillé au lait de brebis Ultzama. 📦	7€
Riz au lait Biskarret. 📦	6€
Fromage de brebis: Roncal, Ossau-Iraty ou Idiazabal (lait cru). 📦	8€
Café irlandais, écossais ou valencien. 📦	10€
Coupe de glace. 📦 🍷	6€

Vignerie

Vins rouges

	AOC Navarra · Jeunes	
Valdelares , Carcar. Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet.		12€ · 1.8€
Pagos de Obanos , Obanos. Merlot, trois mois.		12€
	AOC Navarra · Crianzas	
Pagos de Araiz , Olite. Tempranillo, Merlot, Syrah, Sauvignon.		18€ · 2.7€
Señorío de Sarria , Puente la Reina. 50% Sauvignon, 30% Garnacha, 20% Graciano.		17€ · 2.3€
Inurrieta Cuatrocientos , Falces. Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 28%, Garnacha 21%, Graciano 7%, Syrah 7%.		19€ · 2.7€
	AOC 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€
	AOC Ribera del Duero	
La Planta , Quintanilla Onésimo. 100% Tempranillo.		21€

Vins Rosés

	AOC Navarra	
Egiarte Rosado , Lakar. Garnacha · Prix du meilleur Rosé 2024, Gran Oro Ecovino 2024.		14€ · 1.6€
Alma de Unx , San Martín de Unx. Garnacha · Meilleur vin rosé élevé de l'AOC Navarre 2025.		16€ · 1.9€

Vins Blancs

	AOC Navarra	
Señorío de Sarriá , Puente la Reina. 100% Chardonnay.		15€ · 2.3€
Beramendi , San Martín de Unx. 100% Chardonnay.		12€ · 1.8€
	AOC Rueda	
Flor innata , Rueda. Verdejo y Sauvignon		14€ · 2.4€
	AOC Rias Baixas	
Pazo das Bruxas , Val do Salnés. 100% Albariño.		23€