

## STARTERS

<b>House (mixed) salad</b> <i>Ensalada de la casa</i>	<b>13,00</b>
<b>Raf tomato salad with onion, anchovies and tuna belly</b> <i>Ensalada de tomate Raf con ventresca de bonito y anchoas</i>	<b>16,00</b>
<b>Prawns and salmon salad</b> <i>Ensalada de langostinos y salmón</i>	<b>15,00</b>
<b>“Burrata” cheese salad with iberic ham</b> <i>Ensalada de burrata y jamón</i>	<b>15,30</b>
<b>Tuna and salmon tartar with guacamole sauce</b> <i>Tartar atún y salmón con guacamole</i>	<b>16,00</b>
<b>Lobster cannelloni with mushroom sauce</b> <i>Canelones de bogavante con crema de ceps</i>	<b>17,50</b>
<b>Grilled vegetables</b> <i>Parrillada de verduras</i>	<b>12,90</b>
<b>Eggplant chips with goat cheese and honey</b> <i>Chips de berenjena con queso de cabra y miel</i>	<b>14,00</b>
<b>Toast with “alioli”, vegetables and anchovies</b> <i>Tostada con alioli, escalibada y anchoas</i>	<b>14,00</b>
<b>Meat brioche with Hoisin sauce and parmesan</b> <i>Brioche de carrillera con salsa hoisin y parmesano</i>	<b>6,00(u)</b>

---

<b>Gluten free bread</b> <i>Pan sin gluten</i>	<b>2,00</b>
<b>Bread with tomato toast</b> <i>Tostada de pan con tomate</i>	<b>0,85</b>

## TO SHARE

<b>Homemade snails</b> <i>Caracoles</i>	<b>16,90</b>
<b>Fried cod balls (6 units)</b> <i>6 Buñuelos de bacalao</i>	<b>16,80</b>
<b>Homemade croquettes (6 units)</b> <i>6 Croquetas caseras de carne</i>	<b>16,80</b>
<b>Fried brie cheese fingers with strawberry jam</b> <i>Crujiente de queso Brie</i>	<b>13,00</b>
<b>“Bravas” potatoes with egg and ham</b> <i>Patatas cabreadas</i>	<b>14,00</b>
<b>Iberic ham</b> <i>Jamón Ibérico</i>	<b>19,90</b>
<b>“Foie” shavings</b> <i>Virutas de foie</i>	<b>24,50</b>
<b>Squid fried rings</b> <i>Calamares a la romana</i>	<b>18,50</b>
<b>White wine sauce mussels</b> <i>Mejillones al vino blanco</i>	<b>12,90</b>
<b>Grilled octopus with potato parmentiere</b> <i>Pulpo al carbón con parmentier de patata</i>	<b>24,50</b>

## FISH AND SEAFOOD

<b>Hot stone tuna with asian sauce (a bit spicy)</b> <i>Atún a la piedra</i>	<b>24,50</b>
<b>“Donostiarra” monkfish (garlic, vinegar and red pepper)</b> <i>Rape a la plancha al estilo de Santurce</i>	<b>23,90</b>
<b>Monkfish “suquet” (sauce, potatoes and mussels)</b> <i>Suquet de rape</i>	<b>25,90</b>
<b>“Donostiarra” style wild sea bass</b> <i>Lubina salvaje al estilo Santurce</i>	<b>23,50</b>

<b>Salt roasted sea bream</b> <i>Dorada a la sal</i>	<b>21,90</b>
<b>Baked sea bream with sauce and potatoes</b> <i>Dorada al horno</i>	<b>21,90</b>
<b>Sauteed crabs with poached onion</b> <i>Cigalitas con cebolla confitada</i>	<b>19,90</b>

## MEAT

<b>Grilled beef entrecôte</b> <i>Entrecot de ternera a la brasa</i>	<b>23,00</b>
<b>Grilled beef entrecôte with sauce to choose: Roquefort, pepper, mushroom, or moustard</b> <i>Entrecot de ternera con salsa a escoger: Pimienta, Roquefort, Mostaza o Setas</i>	<b>24,00</b>
<b>Grilled fillet steak</b> <i>Solomillo de ternera a la brasa</i>	<b>24,00</b>
<b>Grilled fillet steak with sauce to choose: Roquefort, pepper, mushroom or moustard</b> <i>Solomillo de ternera con salsa a escoger: Pimienta, Roquefort, Mostaza o Setas</i>	<b>25,00</b>
<b>Fillet steak with Oporto sauce</b> <i>Solomillo de ternera al Oporto</i>	<b>25,00</b>
<b>Salt roasted fillet steak</b> <i>Solomillo de ternera a la sal</i>	<b>25,00</b>
<b>Fillet steak with iberic ham sauce</b> <i>Solomillo de ternera con jamón de Jabugo</i>	<b>26,00</b>
<b>Breaded kid ribs</b> <i>Costillas de cabrito rebozadas</i>	<b>21,00</b>
<b>Fillet steak with onion jam And grated with brie cheese</b> <i>Solomillo de ternera con confitura de cebolla y queso Brie</i>	<b>25,00</b>
<b>Steak tartar</b> <i>Steak tartar</i>	<b>24,50</b>

## HOT STONE

<b>Hot Stone style beef steak "Entrecotte"</b> <i>Entrecot de ternera a la piedra</i>	<b>23,00</b>
<b>Hot Stone style fillet steak</b> <i>Solomillo de ternera a la piedra</i>	<b>24,00</b>
<b>Hot Stone style Nebraska beef steak</b> <i>Nebraska a la piedra</i>	<b>38,00</b>
<b>Hot Stone style duck magret</b> <i>Magret de pato a la piedra</i>	<b>20,00</b>
<b>Hot Stone style argentinean Bifé</b> <i>Bifé argentino a la piedra</i>	<b>28,00</b>
<b>Hot Stone style Spanish pork meat "Pluma"</b> <i>Pluma a la piedra</i>	<b>22,50</b>

## COD

<b>"A la llauna" fried cod (with garlic and red pepper)</b> <i>Bacalao a la llauna</i>	<b>21,50</b>
<b>Grilled cod with tomato jam and foie</b> <i>Bacalao con confitura tomate y foie</i>	<b>23,90</b>
<b>Fried cod with: mushroom or almond sauce</b> <i>Bacalao con crema a escoger: Setas o Almendra</i>	<b>21,50</b>
<b>Fried cod with vegetables cream Sauce and grated goat cheese</b> <i>Bacalao con fondo de crema de escalivada y queso gratinado</i>	<b>21,90</b>
<b>Cod tasting (4 different types)</b> <i>Degustación de bacalao</i>	<b>23,00</b>

## RICE "PAELLAS"

<b>Creamy "Paella" with mushrooms, prawns and artichokes</b> <i>Arroz meloso con gambas, setas y alcachofas</i>	<b>23,00</b>	<b>Lobster "Paella"</b> <i>Arroz con bogavante</i>	<b>25,90</b>
<b>Typical spanish seafood "Paella"</b> <i>Arroz marinera</i>	<b>20,90</b>	<b>Soupy rice with big prawns and clams</b> <i>Arroz caldoso de cigalas y almejas</i>	<b>24,50</b>
<b>Seafood peeled "Paella" without the shells</b> <i>Arroz parelada</i>	<b>22,00</b>	<b>Spanish Paella with pork meat</b> <i>Arroz de montaña</i>	<b>21,90</b>