

## ENTRANTES

Ostra rizada de Normandía al natural (ud)	6
Ostra rizada de Normandía con pipirrana (ud)	8
Zamburiñas en emulsión de piparras	24
Navajas de buceo de las islas Cíes a la brasa con pil pil de ají	28
Jamón ibérico 100% de bellota	32
Pan con tomate de penjar (4 uds)	8
Anchoas en salmuera de Guetaria	28
Croquetas de jamón ibérico	18
Chipirón de costa a la andaluza con mayo chimichurri	23
Colitas de cigala rebozadas	37
Arenques macerados al limón	16
Laminado de dorada de estero	24
Ensalada de tomate extra dulce de Granada preparada en mesa	18
Ensalada de tomate extra dulce de Granada con torreznos de Soria	22
Ensaladilla rusa estilo Club, con tartar de atún rojo	24
Tortilla Velazqueña	16
con jamón ibérico de bellota	22
con salsa de callos	25
con trufa	25
Lentejas caviar glaseadas con gamba roja	26
Menestra de verduras al estilo navarro	19
Judías verdes salteadas con ajo, patatas, zanahorias y jamón	18
Alcachofas de Tudela con beurre blanc de búfala	18
Caviar Scherebckii-Royal Amur (30 g)	90
Caviar Kaluga (30g)	110
Caviar Asetra (30g)	100



CLUB  
FINANCIERO  
GÉNOVA

## PESCADOS

Sepionets a la brasa con sugar snap	28
Merluza "Arousana" a la gallega	28
Merluza a lo "Penalty"	29
Corvina a la parrilla con gazpachuelo	31
Parpatana de atún rojo de almadraba	34
Rape a la Jacobina, homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas)	33 p.p
Lubina de Barbate a la espalda (para 2 personas)	38 p.p

## CARNES

Arroz al horno de Pitu Caleyá	25
Steak tartar de vaca nacional	32
Carrillera de ternera con salsa Périgueux	32
Solomillo nacional con salsa Café de París	36
Villagodio de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)	39 p.p
Chuletitas de cordero lechal al horno de leña	30

## GUARNICIONES

Verduras salteadas	8
Ensaladas de lechuga de Aranjuez y cebolleta blanca	6
Puré de patatas asadas	8
Puré de patata trufado	10
Ración de patatas fritas	6

---

## PLATOS POR ENCARGO

Solomillo Wellington	40 p.p
Jarrete de ternera homenaje a Santi Santamaría	35 p.p
Arroz del señoret	28 p.p
Lubina "Bellavista"	40 p.p

Deberán ser encargados con un mínimo de cuatro días de antelación para un mínimo de ocho personas.