

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	26
Cecina de buey	28
Jamón ibérico 100% de bellota	32
Pan con tomate de penjar (4 uds)	8
Anchoas en salmuera de Guetaria	26
Croquetas de jamón ibérico	18
Chipirón de costa a la andaluza	23
Colitas de cigala rebozadas	37
Arenques macerados al limón	18
Laminado de dorada de estero	24
Tartar de atún rojo de almadraba	29
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	23
con salsa de callos	24
con trufa	23
Lentejas caviar glaseadas con gamba roja	26
Tatín de puerro asado y vieira ahumada	18
Menestra de verduras al estilo navarro	19
Borrajás en salsa verde con almejas	21
Judías verdes salteadas con ajo, patatas, zanahorias y jamón	18
Alcachofas de Tudela con beurre blanc de búfala y cigalitas	26
Caviar Scherebckii-Royal Amur (30 g)	90
Caviar Asetra (30 g)	100
Caviar Kaluga (30 g)	110
Caviar Beluga Imperial (30 g)	220

*Carta de alérgenos a disposición de los clientes, puede ser solicitada al personal.

Trabajamos con productos frescos de temporada y mercado. Por ello, los precios de nuestra carta online son orientativos y pueden sufrir modificaciones. Le agradecemos su comprensión al priorizar siempre la máxima calidad en cada plato

PESCADOS

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
Cocochas de merluza al pil pil	39

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.

*Carta de alérgenos a disposición de los clientes, puede ser solicitada al personal.

Trabajamos con productos frescos de temporada y mercado. Por ello, los precios de nuestra carta online son orientativos y pueden sufrir modificaciones. Le agradecemos su comprensión al priorizar siempre la máxima calidad en cada plato

STARTERS

Normandie curled oyester (each)	6
Normandie curled oyster with pepper sauce (each)	8
Baby scallops with pepper sauce	24
Razor clams, grilled and aji pepper sauce	26
Cured beef	28
Acord-fed Iberian ham	32
Grilled bread with tomato (4 pieces)	8
Anchovies in brine from Guetaria	26
Ham croquettes	18
Baby squid, andalusian style	23
Breaded langoustines	37
Marinated herrings	18
Marinated gold bream with kabayaki sauce	24
Bluefin tuna tartare, fished almadraba style	29
Sweet tomato salad with premium olive oil and salt	18
Sweet tomato salad with bacon rasher	22
Potato salad with bluefin tuna tartare	24
Velázquez omelette (potato):	16
with acon-fed Iberian ham	23
with triple sauce	24
with truffle	23
Glazed lentils with red shrimps	26
Roasted leeks tatin with smoked scallop	18
“Menestra” Navarra style (vegetable stew)	19
Borage leaves in green sauce with clams	21
Green beans sautéed with potatoes, carrots and ham	18
Artichokes in beurre blanc sauce and langoustines	26
 Caviar Scherebckii-Royal Amur (30 g)	 90
Caviar Asetra (30 g)	100
Caviar Kaluga (30 g)	110
Caviar Beluga Imperial (30 g)	220

*Allergen information is available to costumers and can be request from the staff.

Our cuisine is based on fresh, seasonal, and market-sourced ingredients. Therefore, the prices on our online menu are for guidance only and may be subject to change. We appreciate your understanding as we always prioritize the highest quality for every dish.

FISH

Hake, stamed with paprika sauce	28
Hake, "Penalty" grilled with vegetable & sausage sauce	29
Grilled croaker with "gazpachuelo" sauce	31
Grilled monkfish "Jacobina" style, with pepper, onion and mujol caviar (for 2 people)	33 p.p
Sea bass grilled with its emulsion (for 2 people)	38 p.p
Seafood rice	21

MEAT

Baked rice with "caleya pitu" free-range chicken	25
National beef steak tartare	32
Stewed beef cheek with Perigueaux sauce	32
Charcoal-Grilled national sirloin steak with Café de París sauce	36
Charcoal-Grilled national beef tenderloin (for 2 people)	39 p.p
Roasted Lamb chops	30

SIDES

Sautéed vegetables	8
Aranjuez lettuce and white onion salad	6
Mashed potatoes	8
Truffled mashed potatoes	10
French fries	6

DISHES MADE TO ORDER

Beef Wellington	40 p.p
Knuckle of White veal "Santamaría" tribute	35 p.p
Seafood rice	28 p.p
Seabass "Bellavista"	40 p.p

They must be ordered at least four days in advance, for a minimum of eight peoples

*Allergen information is available to costumers and can be request from the staff.

Our cuisine is based on fresh, seasonal, and market-sourced ingredients. Therefore, the prices on our online menu are for guidance only and may be subject to change. We appreciate your understanding as we always prioritize the highest quality for every dish.