

ENTRANTES

Jamón ibérico 100% de bellota	32
Cecina de buey de León	28
Pan con tomate de penjar (4 uds)	8
Bocado cántabro	6
Vieiras del Pacífico en emulsión de piparras	24
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	18
Ensalada de tomate extra dulce de Granada con bacalao ahumado	24
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
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 y cigalitas	26
Borrajás riojanos y anchoas de Guetaria con velouté	28
Guisantes del Maresme, purrusalda y trufa negra	38
Raviolis de foie y trufa, homenaje a Caballito de Mar	25
Caviar Scherebckii-Royal Amur (30 g)	90
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
Cocochas de merluza al pil pil	39
Corvina a la parrilla con gazpachuelo	31
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
Lenguado de la lonja de Luarca a la parrilla (para 2 personas)	43 p.p
Chanquetes nacionales con huevo frito y asadillo de pimientos	27
Parpatana de Atún rojo de almadraba	34

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

Acorn-fed Iberian ham	32
Cured beef from León	28
Grilled bread with tomato (4 pieces)	8
Anchovy Appetizer with butter	6
Baby scallops with peppers sauce	24
Ham croquettes	18
Baby squid, Andalusian style	23
Breaded langoustines	37
Marinated herrings	18
Sea bream slices 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 smoked cod fish	24
Potato salad with bluefin tuna tartare	24
Velázquez omelette (potato):	16
with acorn-fed Iberian ham	23
with triple sauce	24
with truffle	23
Glazed lentils with red shrimps	26
"Menestra" Navarran style (vegetable stew)	19
Green beans sautéed with potatoes, carrots and ham	18
Artichokes in beurre blanc sauce and langoustines	26
Borages Rioja style, Guetaria's anchovies and velouté	28
Maresme peas with leek cream and truffle	38
Foie gras and truffle ravioli	28
Caviar Scherebckii-Royal Amur (30 g)	90
Caviar Kaluga (30 g)	110
Caviar Beluga Imperial (30 g)	220

*Allergen information is available to customers and can be requested 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, steamed 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
Grilled bluefin tuna "Parpatana cut"	34

MEAT

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

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 people

*Allergen information is available to customers and can be requested 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.