

## ENTRANTES

|  |     |
|--|-----|
| Ostra rizada de Normandía al natural (ud)                    | 6   |
| Ostra rizada de Normandía con salpicón de jalapeños (ud)     | 8   |
| Ostra rizada de Normandía con aliño de trufas (ud)           | 8   |
| Caviar Scherebckii-Royal Amur (30 g), blinis y crème fraîche | 90  |
| Caviar Kaluga (30 g), blinis y crème fraîche                 | 110 |
| Zamburiñas con emulsión de piparras                          | 22  |
| Cecina de buey de León                                       | 22  |
| Jamón ibérico 100% bellota                                   | 31  |
| Pan con tomate de penjar (4 uds)                             | 5   |
| Anchoas en salmuera de Guetaria                              | 23  |
| Croquetas de jamón ibérico                                   | 16  |
| Chipirón de costa a la andaluza                              | 20  |
| Colitas de cigala rebozadas                                  | 34  |
| Arenques macerados al limón                                  | 15  |
| Laminado de pez limón  | 25  |
| Tartar de atún rojo de almadraba                             | 29  |
| Ensalada de tomate extra dulce de Granada preparada en mesa  | 18  |
| Ensalada de tomate extra dulce con torreznos de Soria        | 20  |
| Ensaladilla rusa con gamba roja                              | 24  |
| Tortilla Velazqueña  | 16  |
| con jamón ibérico de bellota                                 | 19  |
| con salsa de callos  | 18  |
| con trufa  | 19  |
| Lentejas caviar glaseadas con gamba roja                     | 26  |
| Menestra de verduras al estilo navarro                       | 18  |
| Judías verdes salteadas con ajo, patatas, zanahorias y jamón | 16  |
| Espárragos blancos de Navarra                                | 25  |

\*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

|  |        |
|--|--------|
| Cachetes de merluza rebozados con pil-pil                              | 27     |
| Merluza "Arousana" a la gallega  | 26     |
| Merluza a lo "Penalty"   | 27     |
| Corvina a la parrilla con gazpachuelo                                  | 29     |
| Parpatana de Atún rojo de almadraba                                    | 32     |
| Rape a la Jacobina, homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas) | 32 p.p |
| Lubina de Barbate a la espalda (para 2 personas)                       | 36 p.p |
| Rodaballo a la bilbaína (para 2 personas)                              | 41 p.p |

## CARNES

|  |        |
|--|--------|
| Arroz al horno de Pitu Caleyá                                | 24     |
| Albóndigas de corzo en salsa española                        | 24     |
| Secreto ibérico de bellota 100%                              | 28     |
| Steak tartar de vaca nacional                                | 28     |
| Solomillo nacional con salsa Café de París                   | 33     |
| Villagodio de carne nacional a la parrilla (para 2 personas) | 38 p.p |

## GUARNICIONES

|   |    |
|---|----|
| Verduras salteadas                                  | 6  |
| Ensaladas de lechuga de Aranjuez y cebolleta blanca | 5  |
| Puré de patatas asadas                              | 8  |
| Puré de patata trufado                              | 10 |
| Ración de patatas fritas                            | 5  |

---

## PLATOS POR ENCARGO

|  |        |
|--|--------|
| Arroz del señolet                              | 21     |
| Solomillo Wellington                           | 40 p.p |
| Jarrete de ternera homenaje a Santi Santamaría | 35 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 oyster (each)                                     | 6   |
| Normandie curled oyster with jalapeño sauce (each)                 | 8   |
| Normandie curled oyster with truffled ponzu                        | 8   |
| Caviar Scherebckii-Royal Amur (30g), with blinis and crème fraîche | 90  |
| Caviar Kaluga (30 g), with blinis and crème fraîche                | 110 |
| Baby scallops with peppers sauce                                   | 22  |
| Salt-cooked shrimps from Isla Cristina                             | 23  |
| Tiger prawn from Sanlúcar cooked in salt (each)                    | 6   |
| Acorn-fed Iberian ham  | 31  |
| Grilled bread with tomato (4 pieces)                               | 5   |
| Grilled anchovies with a garlic sauce                              | 18  |
| Anchovies in brine from Guetaria                                   | 23  |
| Ham croquettes   | 16  |
| Baby squid, Andalusian style                                       | 20  |
| Fried marinated dogfish  | 21  |
| Marinated herrings   | 15  |
| Sliced salt-cured hamachi  | 25  |
| Bluefin tuna tartare, fished almadraba style                       | 29  |
| Sweet tomato salad with premium olive oil and salt                 | 18  |
| Sweet tomato salad with bacon rasher                               | 20  |
| Potato salad with red prawn  | 24  |
| Veggie ceviche   | 19  |
| Velázquez omelette (potato):                                       | 16  |
| with acon-fed Iberian ham  | 19  |
| with tripe sauce   | 18  |
| with truffle   | 19  |
| Glazed lentils with red shrimps                                    | 25  |
| “Menestra” Navarra style (vegetable stew)                          | 18  |
| Green beans sautéed with potatoes, carrots and ham                 | 16  |
| White asparagus from Navarra                                       | 25  |

## FISH

|   |        |
|---|--------|
| Hake cheeks in pil-pil sauce  | 27     |
| Grilled baby squids with onion  | 22     |
| Hake, steamed with paprika sauce  | 26     |
| Hake, "Penalty" grilled with vegetable & sausage sauce                                | 27     |
| Grilled croaker with "gazpachuelo" sauce  | 29     |
| Grilled bluefin tuna "parpatana cut"  | 32     |
| Grilled monkfish "Jacobina" style, with pepper, onion and mujol caviar (for 2 people) | 32 p.p |
| Sea bass grilled with its emulsion (for 2 people)                                     | 36 p.p |
| Grilled sole with its emulsion (for 2 people)   | 38 p.p |
| Grilled turbot with a garlic sauce (for 2 people)                                     | 41 p.p |

## MEAT

|  |       |
|--|-------|
| Baked rice with "caleya ´s pitu" free-range chicken              | 24    |
| Venison meatballs in Spanish sauce                               | 24    |
| Grilled secreto of 100% acorn-fed Iberian pork                   | 33    |
| National beef steak tartare                                      | 28    |
| Charcoal-Grilled national sirloin steak with Café de París sauce | 33    |
| Charcoal-grilled national beef terderloin                        | 38p.p |

## SIDES

|  |    |
|--|----|
| Sautéed vegetables                     | 6  |
| Aranjuez lettuce and white onion salad | 5  |
| Mashed potatoes                        | 8  |
| Truffled mashed potatoes               | 10 |
| French fries                           | 5  |

---

## DISHES MADE TO ORDER

|  |        |
|--|--------|
| Seafood rice                                     | 21 p.p |
| Beef Wellington                                  | 40 p.p |
| Knockle of white veal "Santi Santamaría" tribute | 35 p.p |
| Seabass "Bellavista"                             | 40 p.p |

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