

## Entrantes

Ensalada de tomate de temporada, cebolla tierna y ventresca de bonito	11€
Verduras del día estilo Alma	12€
Crema de verduritas, crumble de parmesano y huevo poche	10€
Espárragos blancos de Tudela, virutas de jamón ibérico	14€
Bloc de Foie-gras con membrillos	16€
Paella de arroz marinera (mínimo 2 personas)	20€
Raviolis de hongos a la crema foie y trufa negra	14€
Revuelto de espárragos trigueros y ajos tiernos	10€
Salteado de setas de primavera con butifarra	14€

## Carnes

Solomillo de ternera navarra a la brasa con patatas confitadas al Idiazábal	22€
Chuletillas de corderito lechal a la brasa con pimientos del piquillo asados	18€
Pluma ibérica a la brasa con patata panadera al romero	20€
Steack Tartar de ternera navarra con patatas fritas	20€
Canelones de rabo de toro con rebozuelos	17€
*Chuletón de vaca gallega a la brasa, ensalada de lechugas del huerto (2 pers.)	38€

## Pescados

Merluza del Cantábrico con guisantes de Getaria y rebozuelos	20€
Bacalao confitado, espinacas baby y romesco	18€
<i>Suquet</i> de rape con patatas	22€
*Pescado de la lonja rodaballo o besugo a la brasa estilo Orio, con patatas panadera al romero	S/M

## Postres

Coulant de chocolate, helado de vainilla mejicana	8€
Torrija caramelizada con helado de nata del valle de Ulzama	6€
Fresones en infusión con helado de yogurt	6€
Tarta del día: Tatin, brownie, queso fresco, tiramisú...	7€
Degustación de quesos de aquí	12€