

Entrantes

E nsalada de gajos de tomate con láminas de ventresca, aros de cebolla morada y vinagreta francesa	20,00 €
E nsalada de perdiz roja escabechada con Gaudí de puerro, zanahoria y manzana con vinagreta emulsionada	21,00 €
E nsalada de pimientos asados caramelizados, con ventresca de atún	21,00 €
C orazones de alcachofa de Tudela "Tío Pedro" en salsa verde con langostinos	18,50 €
T orreznos fritos en aceite de oliva sobre patata revolcona	18,50 €
G ajos de manzana caramelizados con medallones de foie a la plancha y sal Maldon	28,00 €
P ulpo en dos cocciones sobre parmentier de patata trufada, pimentón de la Vera, aceite de chorizo confitado y sal de Hawái	28,00 €
Q ueso de oveja curado (D.O. Zamora)	18,00 €
S etas gratinadas con espuma caramelizada de alioli de miel	19,00 €
R abas de chipirones a la andaluza con alioli verde	20,00 €
Z amburiñas a la plancha con majado de ajo y perejil (8 Uds.)	28,00 €
M ollejas de cordero lechal al ajillo con patata panadera y huevos fritos con puntilla	24,00 €
M igas del pastor con huevos trufados y chistorra (D.O. Navarra)	20,00 €
A nchoas de Santoña "El Capricho", pan cristal, mermelada de tomate y mantequilla de León salada (10 Uds.)	26,00 €

Pescados

R ape a la Bilbaina con patatas panaderas	32,00 €
T artar de atún rojo con aguacate, cebollino, soja y aceite de sésamo	35,00 €
B acalao a la riojana (250gr aprox.)	34,00 €
G amba roja (12 Uds.)	50,00 €
L omo de rodaballo (A la meunière o a la bilbaína) Aprox. cada lomo 1/2 kg limpio.	42,00 €
L ubina a la Donostiarra (Patata panadera, guis y ajo)	28,00 €
C hipirones de anzuelo a la plancha con majado de ajo y perejil, y alioli de ajo negro	28,00 €

Carnes

R abo de toro elaborado de manera tradicional (estofado al vino tinto) con patatas risoladas	30,00 €
C huletillas de lechal a la sartén con patatas fritas y pimientos de Guernica	37,00 €
P aletilla de cordero lechal asada a baja temperatura con patatas panaderas	37,00 €
S olomillo de vaca a la parrilla con foie a la plancha, reducción de Pedro Ximénez y milloja de patata	40,00 €
S teak tartar a su gusto con tostas al aroma de mantequilla y crujiente de pasta brick	37,00 €
L omo alto de vaca madura a la parrilla con patatas fritas y pimientos del Padrón (precio por kilo)	90,00 €
L omo bajo con ración de patatas fritas y pimientos del Padrón (precio por ½ kilo)	50,00 €

Arroces y cuchara

A roz a la marinera, según disponibilidad y variedad de mercado (Mínimo 2 personas, precio por persona)	23,00 €
A roz meloso con rabo de toro (Mínimo 2 personas, precio por persona)	23,00 €
A roz negro, según disponibilidad y variedad de mercado (Mínimo 2 personas, precio por persona)	23,00 €
F ideuá catalana con suave alioli	22,00 €
F ideuá negra en fondo de mariscos	22,00 €
F abes asturianas con su compango	23,00 €
C allos a la madrileña	23,00 €

Postres

M icuit de Brownie de chocolate con nueces y helado de queso Idiazabal® (by Martina Bakery)	8,50 €
H elados artesanos: Mandarina, vainilla, chocolate, queso, fresa y limón	8,00 €
P anqueque argentino relleno de dulce de leche, decorado con helado de vainilla	8,50 €
S orbete de limón al cava o mandarina al vodka	9,00 €
F lan "La Sidrería" de huevo y queso	8,00 €
T arta de queso "La Sidrería" con infusión de frutos rojos	8,50 €
T iramisú "La Sidrería" con queso mascarpone y café de especialidad	11,00 €
T orrija de pan brioche caramelizada con helado de canela	9,00 €
M uerte por pistacho (Requiere 15 minutos de preparación, avisar al personal con antelación)	11,00 €