

Entradas

Jamón Ibérico de Bellota	25
Lengua a la Escarlata al Huevo Hilado (desde 1885)	20
Mollejas de Cordero encebolladas	18
Verduras a la plancha con jamón	15
Puerros rellenos de piñones asados (unidad)	6
Carabinero asado sobre alcachofas	19
Ensalada de Perdiz, Pato y Foie escabechado	20
Ensalada de Bogavante, extra virgen y balsámico	29
Empanadillas cervantinas (Carne, boletus o bacalao) (unidad)	6
Foie Trufado (con pan de pasas y nueces y mermelada de cebolla)	23
Tartar de atún rojo en matrimonio con anchoas	29

La Cuchara y Las Setas

Judías con chorizo o almejas	16
Lentejas con perdiz	16
Garbanzos, manitas deshuesadas y colas de cigala	20
Arroz cremoso con lágrima ibérica de bellota	18
Amanita caesarea salteada con jamón y huevo a baja temperatura	20
Marmitako de cocochas con bacalao y gambones	20
Hojaldre crujiente de boletus, puerros y foie a la plancha (unidad)	10



Pescados y Mariscos

Lomo de bacalao con cebollitas glaseadas y crema de pil-pil	26
Atún rojo (Balfegó) a la plancha (poco hecho)	26
Lubina al vapor y ajada de aceite de oliva virgen	29
Rodaballo a la donostiarra	30
Cocochas de merluza al pil-pil	32

Carnes

Cochinillo(Tostón) asado al horno de leña (Receta de la abuela Pepa)	27
Cordero lechal asado al horno de leña	29
Chuletillas de cordero lechal	29
Chuletón de ternera a la parrilla	37
Chuletón de vaca a la parrilla	80
Solomillo de ternera al jugo de trufa y río viejo	29
Rabo de añojo estofado	27
Perdiz roja estofada	26



Postres

Flan de café al Frangelico	7
Flan de huevo y su torrija	7
Tocinillo de cielo sobre cremoso de almendra	7
Tatín de manzana y helado de vainilla	7
Cremoso de chocolate y crema de mandarina	7
Tiramisú, helado de mascarpone y crema de vainilla	7
Tarta de queso y nueces caramelizadas a la miel	7
Hojaldritos con crema pastelera	7
Peras al limón	7
Praliné de avellana y chocolate	7

Vinos para acompañar, por copas

PX Noé	10
PX Gran Barquero	6
Tokaji Oremus Late Harvest	10

