

# ENSALADAS

<b>DE PERDIZ</b>	13,00 €
Lechuga variada, tomate cherry, frutos secos y perdiz desmenuzada con su escabeche	
<b>CÉSAR</b>	13,00 €
Lechuga viva de caserío, crujientes de Wagyu, perdiz, tomate, queso parmesano, picatostes y salsa César.	
<b>DE ROAST BEEF DE WAGYU</b>	13,00 €
Espinacas, anillos de cebolla roja, champiñón, rollitos de roast beef de Wagyu y vinagreta de mostaza.	
<b>DE SANTA ROSALÍA</b>	14,00 €
Lechuga mezclum y canónigos, patata cocida, tomate concasse, huevos de perdiz escalfados, virutas de jamón de Wagyu, y nuestra salsa cremosa de sésamo.	
<b>DE TOMATES DE LA HUERTA</b>	10,00 €
Con aceite de oliva virgen extra y vinagre de módena.	

# PARA PICAR

<b>CAVIAR DE WAGYU, (Jamón Premium)</b>	(50g) 16,00 €	(100g) 24,00 €
<b>STEAK TARTAR DE WAGYU</b>	20,00 €	
Clásico Steak con solomillo de Wagyu.		
<b>TATAKI DE WAGYU</b>	20,00 €	
Noble corte de Wagyu macerado en salsa oriental, en costra de sésamos y salsa de soja y miel.		
<b>CARPACCIO DE WAGYU CON RASPAS DE PARMESANO Y RÚCULA</b>	15,00 €	
<b>MILHOJAS DE JAMÓN DE WAGYU Y FOIE CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ</b>	16,00 €	
<b>HUEVOS DE PERDIZ ROJA CON PATATAS Y JAMÓN DE WAGYU</b>	15,00 €	
<b>CROQUETAS DE JAMÓN DE WAGYU</b>	8,00 €	
<b>CROQUETAS DE MORCILLA DE WAGYU</b>	8,00 €	
<b>MORCILLA FRITA DE WAGYU CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO</b>	8,00 €	

# DE CUCHARA

<b>CALLOS GUISADOS DE WAGYU</b>	15,00 €
A la manera tradicional.	
<b>SOPA DE TOMATE ARTESANAL</b>	9,00 €
Con crujiente de jamón de Wagyu y huevos de Perdiz Roja.	
<b>POCHAS CON PERDIZ Y SOFRITO</b>	13,00 €
A la manera tradicional.	
<b>ARROZ MELOSO DE HONGOS Y CARNE DE WAGYU</b>	13,00 €

# DE NUESTRA PARRILLA

## CORTES NOBLES DE "NUESTRO BUEY WAGYU"

CHULETÓN DE WAGYU* (1.200g aprox. / 3 ó 4 personas)	89,00 €
LOMO DE WAGYU* (600g aprox. / 2 personas)	60,00 €
SOLOMILLO DE WAGYU* (250g aprox. / 1 persona)	35,00 €
SOBRECOSTILLA DE WAGYU* (250g aprox. / 1 persona)	22,00 €
PICANHA DE WAGYU* (250g aprox. / 1 persona)	20,00 €

\* Incluyen patatas fritas caseras y guarnición del día.

## SUGERENCIAS DEL CHEF

YAKITORI DE WAGYU	13,00 €
Brocheta de presa de Wagyu y salsa yakitori.	
ASADO DE TIRA DE WAGYU	30,00 €
Costillar de Wagyu, cocinado a baja temperatura en su propio jugo con patatas parmentier.	
CARRILLERAS DE WAGYU AL VINO TINTO (estofado tradicional)	19,50 €
RABO DE BUEY WAGYU AL VINO TINTO (estofado tradicional)	19,50 €
WOK WAGYU	15,00 €
Noble corte de Wagyu con calabacín, arroz, zanahoria, repollo, shiitake, aceite de sésamo y salsa bulldog.	
ALBONDIGAS CASERAS DE WAGYU	12,90 €
Con salsa de tomate y raspas de queso Idiazábal.	
WAGYUSHI	12,00 €

## HAMBURGUESAS DE "NUESTRO BUEY WAGYU"

CLASSIC BURGER DE WAGYU**	15,00 €
Lechuga viva, tomate, cebolla y queso Cheddar fundido.	
ITALIAN BURGER DE WAGYU**	15,00 €
Tomate, rúcula y mozzarella de búfala con aceite de trufa blanca.	
BILBO BURGER DE WAGYU** "sin pan" Sin Gluten	15,00 €
Piperrada y huevos de Perdiz con salsa vizcaína.	
CASERÍO BURGER DE WAGYU**	15,00 €
Pimiento rojo del piquillo con crema de hongos y lascas de Idiazábal.	
DE SANTA ROSALÍA BURGER DE WAGYU**	15,00 €
Cebolla caramelizada con queso crema.	
MEXICAN BURGER DE WAGYU**	15,00 €
Chile jalapeño, cebolla caramelizada y salsa de guacamole.	
DEGUSTACIÓN DE MINI BURGERS DE WAGYU**	18,00 €
Clasic, Italian, Bilbo, Caserío y Santa Rosalía.	

\*\* Incluyen patatas fritas caseras

## ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR

PIMIENTOS VERDES DE GERNIKA	6,00 €
PIMIENTOS DEL PIQUILLO	6,00 €
TEMPURA DE VERDURAS	6,50 €
PATATAS FRITAS CASERAS	4,00 €

# DE POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	6,00 €
SOUFLE DE CAMELO	6,00 €
DELICIA DE CHOCOLATE	6,00 €
5 texturas de chocolate con la variedad Guanaja de Valrhona.	
ESPUMA DE CUAJADA CON MIEL DE ROMERO	6,00 €
CREMA TOSTADA CON HELADO DE VAINILLA	6,00 €
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS	6,00 €
QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO Y NUECES	7,50 €
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	6,00 €
TARALETA DE MANZANA ASADA	6,00 €
MACEDONIA	6,00 €
HELADOS	6,00 €
VALENCIANO	8,50 €

# CAFÉS

SOLO	1,40 €
CORTADO	1,40 €
CON LECHE	1,50 €
BOMBÓN	1,80 €
ESCOCÉS	8,50 €
IRLANDÉS	8,50 €

# TÉS E INFUSIONES

FANTASÍA TAJMAHAL (India) Té negro	1,90 €
Canela, naranja y pétalos de Rosa.	
ROOIBOS LIMÓN (Suráfrica)	1,90 €
Libre de teína y rico en antioxidantes.	
FRUIT TEA	1,90 €
Infusión de flores y frutas deshidratadas.	
TILA	1,90 €
Aminora considerablemente la acidez de estómago.	
MANZANILLA DULCE	1,90 €
Sedante y estimulante de la digestión.	
POLEO MENTA	1,90 €
Buen tónico estomacal, digestivo.	
ANÍS VERDE	1,90 €
Expectorante, digestivo y tónico estomacal.	
TE CEYLAN (Sri Lanka, India)	1,90 €
TE VERDE (Sencha, Japón)	1,90 €
TE ROJO (Pu-erh, China)	1,90 €

# NUESTROS VINOS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

## VIÑEDOS Y BODEGA GARMENDIA

### TINTOS

ENVEJECIDO (Tempranillo) (16 meses en barrica)	13,00 €
SELECCIÓN 2006 (Tempranillo y Merlot) (24 meses en barrica)	19,00 €
SELECCIÓN 2009 (Tempranillo y Merlot) (24 meses en barrica)	22,00 €
SELECCIÓN "Magnum" (Tempranillo y Merlot) (24 meses en barrica)	42,00 €
COLECCIÓN PRIVADA (100% Tempranillo) (30 meses en barrica)	32,00 €

### ROSADOS

ROSADO (Tempranillo y Garnacha)	8,50 €
---------------------------------	--------

### BLANCOS

BLANCO (Verdejo y Viura)	8,50 €
BLANCO GRAN SELECCIÓN (100% Verdejo. Ferm. en barrica)	15,00 €

### OTROS BLANCOS

TXAKOLI BITXIA	15,00 €
MOSCATO	7,50 €

## CAVA / CHAMPAGNES

CODORNÍU 1551 (Benjamín)	4,00 €
JUVÉ Y CAMPS	26,00 €
MOËT & CHANDON	45,00 €

## CERVEZAS

CAÑA (Rubia o Tostada)	2,20 €
SIN ALCOHOL	2,20 €
RADLER	2,80 €
ALHAMBRA	3,00 €
1664 KRONENBOURG	3,00 €

## AGUAS

NATURAL (1,5 L)	4,00 €
NATURAL (750 ml)	2,80 €
NATURAL (330 ml)	1,50 €
CON GAS (750 ml)	3,00 €
CON GAS (330 ml)	1,70 €