

## Platos de arroz

---



Arroz

## Pasta

---



Espaguetis con sardinas

7

## Snacks

---



Croquetas

10

## Arranque en frío

---



Salsa

## Tapas

---



Croquetas de Jamon

## Platos mexicanos

---



**Tacos**



**Arroz**

20

## Baguette

---



**Jamón**

## Guarniciones

---



**Croquetas**

21

## Fischsgerichte

---



**Paella**

## De la Huerta

---



**Cogollos de Tudela, Bonito del Norte y Vinagreta de Cítricos**



**Ensalada Mixta de Lechugas con Vinagreta de La Casa**



**Pimientos de Gernika, Unos Pican y Otros No**



**Coliflor al Limón Amarillo, Salsa de Jalapeño y Tahini**



**Tomates, Flor de Sal y Aceite de Oliva**

## Cuchara

---



**Crema de Manchego E Idiazábal**



**Fabada Asturiana con Sus Sacramentos**



**Canelones de Rib Eye Gratinados con Salsa de Foie**



**Consomé de Pollo Orgánico con Verduritas**

## Arroces a La Leña

---



**Cre moso Riojano, Carrillera y Jamón**



**Negro con Pulpo Calamar y Alioli**



**Arroz Azafranado, Pescado y Pimientos de Padrón**



**Al Romero y Costilla de Cordero con Tzatziki**



**Cre moso de Hongos y Queso Manchego**



**Alcachofas y Trufa**

## Pescados y Carnes

---



**Pesca del Día con Salsa de Bogavante Al Azafrán**



**Huachinango a La Bilbaína**



**Solomillo con Puré de Papa a La Mantequilla**



**Txuletón con Pimientos Asados y Patatas Fritas**

## Tapas and Pintxos

---



**Casa de Alba Pure Acorn Fed Iberian Ham with Tomato Bread**



**Manchego Cured Sheep Cheese, Months, Esgueva Flower**



**Idiazábal Cheese**



**Pure Acorn Fed Iberian Chorizo Hermanos**



**Tomato Bread, Bonito and Anchovy**



**Tuna Pintxo, Creole Corn, Avocado and Radishes**



**Broken Eggs with Serrano Ham**



**Roasted Suckling Pig Tacos with Handmade Tortillas**



**Duck Confit Tacos with Tamarind Sauce**



**Homemade Foie Toast with Caramelized Fig and Cashews**

## Spoonful

---



**Manchego and Idiazábal Cream**



**Asturian Bean Stew with Its Sacraments**



**Organic Chicken Soup with Vegetables**



**Ribeye Cannelloni with Foie Sauce**

## Wood-Fire Rices

---



**Black with Octopus, Calamari and Aioli**



**Saffron Rice, Fish and Padrón Peppers**



**Artichokes and Truffle**



**Creamy Mushroom and Manchego Cheese**



**Rosemary and Rack of Lamb with Tzatziki**



**Creamy Rioja, Carrillera and Ham**

## Sin clasificar

---



**Serrano Ham Croquettes**



**Queso Idiazabal**



**Txuleton**



**Bogavante**



**Huevos Rotos Con Jamón Serrano**



**Croquetas De Jamon Serrano**



**Txuletón with Roasted Peppers and Fried Potatoes**



**Sirloin with Butter Mashed Potatoes**



**Red Snapper a La Bilbaína**



**Catch of the Day with Saffron Lobster Sauce**



**Mixed Lettuce Salad with House Vinaigrette**



**Gernika Peppers, Some Are Spicy Some Aren' t**



**Lemon Cauliflower, Jalapeño and Tahini Sauce I**



**Tomatoes, Fleur de Sel and Olive Oil**



**Tudela Buds, Albacore Tuna and Citrus Vinaigrette**



**Queso Manchego Curado de Oveja Meses, Flor de Esgueva**



**Jamón Ibérico Puro de Bellota Casa de Alba con Pan Tomate**



**Chorizo Ibérico Puro de Bellota Hermanos**



**Pan Tomate, Bonito y Anchoa**



**Pintxo de Atún, Maíz Criollo, Aguacate y Rabanitos**





**Tacos de Lechón Asado con Tortilla Hecha a Mano**



**Tacos de Pato Confitado con Salsa de Tamarindo**



**Tosta de Foie Casero con Higo Caramelizado y Nueces de La India**