

## AHUMADOS Y CONSERVAS DE NUESTROS PUERTOS

Las antxoa de Bermeo en aceite, acompañadas de tostaditas de pan de Lekeitio y mantequilla .....	19€
La ventreska de bonito, en ensaladilla de aguacate, patata y cebolla.....	19€
El salmón ahumado de Keia, muselina de kabratxo y tártara ....	19€

## ODA AL BACALAO

Carpaccio de bacalao, cítricos y yema marinada en soja.....	21€
En tiras, con olivas negra, jugo de tomate y ahumados.....	19€
Bacalao al pil pil .....	25€
Bacalao Club ranero.....	25€
Bacalao a la bizkaina.....	25€
Kokotxas de bacalao al pil pil .....	26€

## ALGUNOS CLÁSICOS DEL YANDIOLA, PRODUCTO Y TRADICIÓN

Jamón Ibérico Carrasco, D.O Guijuelo, a cuchillo .....	29€
Las croquetas de Jamón Ibérico.....	14€
El Steak tartare de solomillo hecho al momento .....	21€
Arroz meloso de crustáceos, vegetales de costa y alma de caviar.....	22€
Alcachofas pasadas por la brasa sobre un jugo de cebolla morada de Zalla y foie.....	19€
Pulpo a la brasa con papas arrugás, mojo suave y germinado de guisante .....	26€
Almejas a la marinera.....	29€
Kokotxas de bacalao con almejas en salsa verde.....	29€
Merluza a la Koskera.....	27€
Begis en su tinta.....	24€
El arroz a banda.....(por persona) 19€ <i>mínimo 2 personas</i>	

IVA incluido

## A LAS BRASAS

Chuletón de ganado mayor con 40 días de maduración, patatas fritas y ensalada .....	48€/kg
El solomillo, reposado sobre aromáticos y "patatas a los 40 ajos" .....	24€
Paletilla de cordero lechal, asada a baja temperatura y pasada por la brasa ( <i>para 2 personas</i> ).....	48€
Gambas de Huelva, 12 unidades.....	26€
Los pescados del día, según las capturas diarias.....	60€/Kg

## LOS POSTRES

Hojaldre caramelizado y crema con helado de mantecado .....	9€
Tarta fina de manzana hecha al momento .....	9€
Semifluido de queso al horno, moras, frambuesas y su helado .....	9€
Arenas de cacao, chocolate, praliné y cítricos.....	9€
Bizcocho de Intxaursaltsa, morokil y turrón de almendras helado .....	9€
La Torrija, cremosa y caramelizada con vainilla helada.....	9€

## MENÚ YANDIOLA ..... 39€

Se sirve para mesa completa

El salmón ahumado de Keia, muselina de kabratxo y tártara  
Arroz meloso de crustáceos, vegetales de costa y alma de caviar

A elegir un principal:

Chuletón de ganado mayor con 40 días de maduración, patatas fritas y ensalada, mínimo 2 personas

El solomillo, reposado sobre aromáticas y "patatas a los 40 ajos"

Lubina a la brasa con una fritada de patatas y cebolleta

Degustación de bacalao: pil pil y club ranero

Y un postre:

Hojaldre caramelizado y crema con helada de mantecado

Arenas de cacao, chocolate, praliné y cítricos

IVA incluido

## VINOS RECOMENDADOS DEL MES

### Espumosos y blancos

BOTELLA/ COPA

<b>Cava de Paraje Vinyes de Can Sala</b> .....	36€
Parellada y Xarello con 7 años de crianza, Cava de Paraje	
<b>Cava Torre Galimani Brut Gran Reserva</b> .....	24€/5€
Parellada y Xarello con 7 años de crianza, Cava de Paraje	
<b>Perrier Joüet Champagne Grande Brut</b> .....	55€/12€
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir	
<b>Perrrier Joüet Champagne Blanc de Blancs</b> .....	69€
Chardonnay 100%	
<b>El Grifo colección 2019 D.O Orotava</b> .....	29€/6€
Malvasía volcánica macerada en lías	
<b>Louro 2018 D.O Valdeorras</b> .....	32€
Godello y algo de Treixadura en barricas de roble francés	
<b>Neiss 2018, Pfalz, Alemania</b> .....	29€
Riesling trocken, seco	
<b>Garnier 2019, Chablis, Francia</b> .....	35€
Chardonnay 100%	
<b>Bellorí 2020 D.O Rueda</b> .....	20€/4€
Verdejo 100%	
<b>Uriondo Cuvée 2020, D.O Bizkaiko Txakolina</b> .....	24€/5€
Hondarribi zuri	
<b>Do Ferreira 2019 D.O Rias Baixas</b> .....	29€/6€
Albariño 100% viñas de 10 a 50 años	
<b>Azpilicueta Colección Privada F. en Barrica D.O Rioja</b> .....	29€
100% Viura con fermentación en barricas de roble francés	



RESTAURANTE

## CARTA

### Tintos

<b>Paraje Tabaneras 2016 D.O Ribera del Duero</b> .....	36€/7€
Tempranillo de 80 años, 18 meses en barricas de roble francés	
<b>Tarsus Finca El Canto 2016 D.O Ribera del Duero</b> .....	79€
Tempranillo, 18 meses en barricas de roble francés	
<b>Pow 2016, D.O Campo de Borja</b> .....	28€/6€
Garnacha en barricas de roble francés	
<b>Lombas dos Ares 2018, D.O Ribeira Sacra</b> .....	32€
Mencia, Merenzao, Caiño y Mouratón	
<b>El Hombre Bala 2018, D.O Vinos de Madrid</b> .....	35€/7€
Garnacha tinta, 10 meses en barricas de roble francés	
<b>Bigardo 2016, D.O Toro</b> .....	23€/5€
Tinta de Toro, permanece de 5 a 6 meses en barricas de roble francés	
<b>Biga Crianza 2017 D.O Rioja</b> .....	20€/4€
Tempranillo 12 meses en barricas de roble francés	
<b>Azpilicueta Origen 2016 D.O Rioja</b> .....	26€
Tempranillo 12 meses en barricas de roble francés	
<b>Ysios Los Prados 2015 D.O Rioja</b> .....	49€
Tempranillo en barricas de roble francés	
<b>Viñas Jóvenes de M. Merino Crianza 2017 D.O Rioja</b> .....	29€
Tempranillo 88%, Graciano 8% y Garnacha 4%	
<b>Finca Los Locos de Artuke 2016 D.O Rioja</b> .....	35€
Tempranillo y Graciano, 16 meses en barricas nuevas de roble francés	

IVA incluido