

Pintxos

| | |
|---|-------|
| Croquetas de jamón serrano 8 pzas | \$165 |
| Croquetas de jamón con Ibérico y parmesano 6 pzas | \$285 |
| Croquetas de queso Comté y hongos | |
| de lluvia con alioli de ajo negro 6 pzas | \$185 |
| Bombas catalanas de solomillo 6 pzas | \$195 |
| Gildas de oliva Andaluza, con Manchego curado 6 pzas | \$260 |
| Queso Manchego curado 100g | \$260 |
| Pan tomate con jamón serrano 6 pzas | \$210 |
| Pan tomate con bonito y anchoas 6 pzas | \$290 |
| Gambas y setas al ajillo 170g | \$275 |
| Pimientos de Gernika con aceite extra virgen 10 pzas | \$185 |
| Pulpos a la Gallega 180g | \$395 |
| Pimientos de piquillo rellenos de bacalao 4 pzas | \$285 |
| Taquitos de lechón a la Segoviana 6 pzas | \$395 |
| Txangurro de centolla con pan cristal 170g | \$435 |
| Brioche de foie gras con higo y macadamia 4 pzas | \$235 |
| Tabla de embutidos ibéricos (lomo y chorizo) | |
| y pan tomate 50g | \$440 |
| Boquerones y anchoas del cantábrico, aceite extra virgen y tapenade 6 pzas | \$285 |
| Jamón Ibérico 80g y pan tomate | \$890 |
| Tosta de sobrasada ibérica, queso manchego y miel | \$285 |

Ensaladas y Entrantes

| | |
|---|-------|
| Espárragos verdes y blancos Navarros, con piquillo confitados y escalibada de pimientos | \$320 |
| Corazones de alcachofas crujientes, crema de queso Idiazabal, jamón Ibérico y nube de parmesano | \$340 |
| Ensalada de cogollos asados al carbón, mostaza antigua, pan cristal y parmesano 3 pzas | \$265 |
| Ensalada de tomates orgánicos con bonito del norte, aguacate, anchoas, alioli y vinagreta jardinera 300g | \$335 |
| Ceviche de robalo fresco, ají amarillo y aguacate, acompañado de chips de vegetales *picante* 100g | \$325 |
| Crudo de Kampachi estilo aguachile con chips de camote 80g | \$295 |
| Callos de hacha glaseados con mantequilla de yuzu 5 pzas | \$345 |
| Calabaza mantequilla asada, con queso feta, balsámico, macadamia y hojas frescas 250g | \$260 |
| Txipirones en su tinta con arroz blanco 220g | \$395 |
| Sopa de pescado y mariscos estilo Vasco 250ml | \$185 |
| Sopa de rabo a la Xerezana 250ml | \$260 |
| Callos de la Baja frescos con cítricos y granizado de melón o con ají amarillo | \$345 |

Arroces

(con opción a Socarrat)

| | |
|--|--|
| Meloso azafranado de mariscos. Calamar, camarón, mejillón y almeja | |
| \$420 para 1 persona \$775 para 2 personas | |
| Arroz negro con calamar, camarón, mejillón, almeja y alioli | |
| \$420 para 1 persona \$775 para 2 personas | |
| Meloso de rib eye, verduritas y yema confitada de huevo orgánico | |
| \$430 para 1 persona \$785 para 2 personas | |
| Meloso de carrillera y hongos de lluvia | |
| \$395 para 1 persona \$755 para 2 personas | |
| Arroz de Wagyu al horno de brasa, con espárragos y verduritas | |
| \$580 para 1 persona \$1,050 para 2 personas | |
| Arroz al horno de brasa con solomillo y verduritas orgánicas | |
| \$765 para 2 personas | |
| Arroz al horno con ossobuco de ternera glaseado | |
| \$890 para 2 personas | |
| Arroz de lágrima y jamón ibérico | |
| \$445 para 1 persona \$845 para 2 personas | |
| Arroz de lechón confitado | |
| \$420 para 1 persona \$780 para 2 personas | |

Del Asador y Horno**Tierra**

| | |
|---|----------------------------------|
| Solomillo PRIME al asador | \$475 / 200g* |
| Lechón confitado estilo Segovia | \$645 / 450g |
| Rib Eye BLACK ANGUS al asador ... | \$840 / 450g* \$1,590 / 800g** |
| Rib Eye de Wagyu Full al asador | \$460 / cada 100 gr |
| Chuleton de WAGYU Australiano al asador | \$3,900 / kg** |
| Porter House PRIME DRY AGED al asador | \$2,600 / kg** |
| New York PRIME | \$770 / 400g* |

*y ** Con uno o dos Sides a elegir

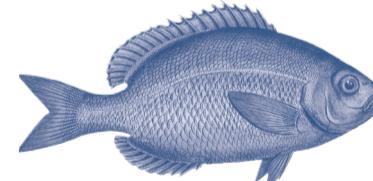
Pesca del día al Asador Vasco*Productos frescos. Lo que nos brinda el mar*

| | |
|--|-------------------|
| Camarón colosal a la sal | \$115 / pza |
| Sardina portuguesa al asador | \$80 / pza |
| Langostino gigante a la plancha con mantequilla de ajo | \$235 / cada 100g |
| Vieiras frescas de Vigo, Galicia..... | \$175 / pza |
| Almeja chocolata de La Paz en mantequilla miso y limón amarillo | \$250 / 4 pzas |

Pescados Enteros por KG*Estilo Getaria, en el asador Vasco*

| | |
|---|----------------|
| Rodaballo de Galicia, España | \$1,780 / kg** |
| Lubina Rayada de Ensenada, México | \$1,380 / kg** |
| Huachinango del Golfo, México | \$1,290 / kg** |

*y ** Con uno o dos Sides a elegir

**Del Mar al Horno**

| | |
|---|--------|
| Pesca del día a la sal 500g | \$560* |
| Lomo de pesca del día al horno con jitomate rostizado, cebolla y papa confitada 210g | \$465 |
| Róbalo en salsa verde a la Vasca con gulas y almejas 300g | \$485 |

*y ** Con uno o dos Sides a elegir

Sides \$90

| | |
|--|-------------------------------|
| Rodajas de jitomate Heirloom | Espinacas a la crema |
| Ensalada mixta | Papa panadera confitada |
| Verduritas orgánicas a la plancha con salsa romesco | Puré rústico de papa |
| Milhojas de papa y compota de manzana | Arroz de Manchego curado \$95 |
| | Hummus |

Nuestros precios incluyen IVA. El peso de las proteínas es en crudo

Z E R U
R E S T O R Á N

LOMAS