

ESPECIALIDADES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DOP GUIJUELO ½ Ración: 20 Ración: 32 Gran Ración: 42

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA ½ Ración: 10 Ración: 21

MORTADELA ITALIANA TRUFADA ½ Ración: 6 Ración: 10

JAMÓN DULCE TRUFADO ½ Ración: 5,5 Ración: 10

TABLA DE EMBUTIDOS BISTROT Ración: 14 Gran Ración: 25

Chorizo y salchichón ibéricos de bellota, mortadela italiana trufada y llonganissa de los Pirineos.

TABLA ITALIANA Gran ración: 25

Mortadela trufada, prosciutto cotto trufado, prosciutto Julius Mezzo, burratona, olivas kalamata y grissini.

GRAN TABLA de embutidos y quesos, perfecta para compartir. 110

Jamón ibérico de bellota, lomo, chorizo y salchichón ibéricos de bellota, brie trufado de La Maison de la Truffe, queso añejo de oveja, sobrasada ibérica, frutos secos, membrillo y relish.

Acompañado de tostadas, picos y grissini.

FOIE DE ELABORACIÓN EXCLUSIVA PARA BISTROT ½ Ración: 13 Ración: 24

acompañado de tostaditas de nueces y pasas.

a la sal negra / con trufa negra / al brandy de Jerez Cardenal Mendoza.

BRIE TRUFADO ½ Ración: 8 Ración: 14

acompañado de tostaditas de nueces y pasas.

SELECCIÓN DE QUESOS Ración: 23 Gran Ración: 29

con frutos secos y relish elaborado con higos, almendras y olivas kalamata.

QUESO MANCHEGO AÑEJO ½ Ración: 7 Ración: 12

Curación superior a 9 meses.

SALMÓN AHUMADO CARRIER ½ Ración: 13,5 Ración: 24

Producción artesanal con humo natural y despinado a mano.

Acompañado de tostaditas, blinis, crema ácida de cabra y mantequilla.

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 3 / unidad

Maduración de ocho meses, punto bajo de sal.

OSTRAS 5 / unidades

Amélie nº3. Afinadas en las claires de Marennes-Oléron.

RACIÓN DE PAN 2,5 **PAN TOSTADO CON TOMATE** 3,9

PLATOS FRÍOS

CHATKA DE CANGREJO REAL ROJO

sobre cama de aguacate y vinagreta 29

VENTRESCA DE ATÚN

con pimientos del piquillo de Navarra 15

CARPACCIO DE SECRETO DE RUBIA GALLEGA

7 semanas de maduración en especias y toque mostaza ahumada Halen Môn 20

CARPACCIO DE TOMATE Y ATÚN

Tomate de Barbastro con ventresca de atún rojo salvaje de almadraba 24

ENSALADA DE VENTRESCA

Ventresca de atún, mézclum, tomate de Barbastro, pimiento del piquillo, olivas negras y vinagreta balsámica de limón, mostaza, miel, pimienta y aceite de oliva virgen extra 18

ENSALADA DE SALMÓN CARRIER

Salmón ahumado natural, parmigiano reggiano, rúcula, canónigos, piñones y aceite de oliva virgen extra 19

ENSALADA TIBIA DE QUESO

Tostaditas de queso caliente sobre mézclum, tomate seco, nueces, orejones y vinagreta dulce con miel aceite de oliva virgen extra, balsámico y orégano 15

ENSALADA CÉSAR

Pechuga de pollo, parmigiano reggiano, picatostes, pepinillos, lechuga romana y aliño especial César 15

ENSALADA DE MOZZARELLA

Mozzarella de búfala, tomate de Barbastro, aguacate, olivada a la trufa, crema balsámica y aceite de oliva virgen extra 15

ENSALADA VEGANA DE LENTEJAS

Lentejas de Navarra, brotes del día, tomate de Barbastro, pepinillos, pimiento rojo, cebolla y vinagreta balsámica 13

PLATOS CALIENTES

CREMA DE VERDURAS FRESCAS DE TEMPORADA 9

CAMEMBERT CREMOSO AL HORNO

on frutos secos, miel y jalea de frutos del bosque 22

HABITAS DE LA HUERTA DE NAVARRA

con virutas de jamón ibérico de bellota 15

TRINXAT IBÉRICO con virutas de jamón de bellota 15

QUICHE con jamón trufado y emmental 9 **NUEVO**

HUEVO POCHÉ SOBRE PATATA AL HORNO

con salmón ahumado Carpier o jamón ibérico de bellota 18
+5 minutos de espera

CANELÓN XL DE CONFIT DE PATO Y FOIE 16

MACARRONES BOLOGNESA

receta tradicional elaborada con pasta fresca 13

LASAÑA DE VERDURAS con bechamel y queso 15

PECHUGA DE POLLO a la plancha con arroz y samfaina de verduras de Navarra 18

TRÍO DE MINI BURGUERS con emmental y cebolla caramelizada, acompañadas de chips 18

COSTILLAS BARBACOA DE CERDO IBÉRICO

con patata machacada, crema de cabra y cebollino 22

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE con helado de vainilla 7,5

PASTEL CASERO DE QUESO 6,5

PUDDING HOJALDRADO

hecho en casa, acompañado de nata fresca 6

CARROT CAKE CASERO

a escoger, con bola de helado o con nata fresca 6

TARTA TATIN con helado de crema de vainilla y canela 7,5

FLAN DE HUEVO

con frutos rojos helados y nata montada 6 **NUEVO**

CARPACCIO DE PINYA CARMELIZADA

con helado de crema de vainilla 7,5

VALENCIANO zumo natural de naranja con helado artesanal de crema de vainilla 5,5

HELADOS ARTESANALES DE ANDORRA 5

2 bolas a escoger: Vainilla de Madagascar, Chocolate Belga, Tiramisú o Sorbete de Lmón.