

RESTAURANTE
CARLOS OYARBIDE

❖ CAÑA DE CERDO DE BELLOTA "ÁLVARO PARDA"	25 €
❖ FOIE-GRAS "MICUIT", MANZANA ESPECIADA EN GRANOS DE PIMIENTA VERDE Y FRUTOS SECOS	23'50 €
❖ VIEIRAS BRASEADAS CON SU CARACOL DE CENTOLLO Y CREMA DE AGUATERMAS	18'50 €
❖ MENESTRA DE VERDURAS A MI ESTILO	17 €
❖ CROQUETAS SEMI-FLUIDAS DE LECHE DE OVEJA LATXA, PICADILLO DE SUS INTERIORES Y BROTES TIERNOS DE ESPINACAS	2'50€/unidad
❖ ALUBIAS ROJAS DE TOLOSA CON CHORIZO, MORCILLA Y BERZA	18 €
❖ MERLUZA DE ANZUELO CONFITADA EN VINAGRETA CALIENTE DE MANZANA Y PIMIENTOS DEL CRISTAL PILPILEADOS	24 €
❖ BACALAO ESTILO AJOARRIERO CON CENTOLLO	22 €
❖ KOKOTXAS DE MERLUZA DE ANZUELO AL PIL-PIL	28 €
❖ NUESTRO PESCADO DE LONJA	S/M
❖ VACA A LA PARRILLA CON PORTOBELLOS Y TIRABEQUES	26 €
❖ PRESA DE CERDO IBÉRICO, NABOS ENCURTIDOS Y REMOLACHA ASADA	20 €
❖ HUEVOS FRITOS CON FOIE, PIMIENTOS DEL CRISTAL Y JUGODE TEMPRANILLO	22 €
❖ MORROS DE TERNERA REBOZADOS CON CREMA DE LENTEJAS Y ZANAHORIAS, CON PICATOSTES	19 €
❖ BRIOCHE DE BOMBÓN DE CHOCOLATE	9 €
❖ LA CUAJADA CASERA DE LECHE DE OVEJA LATXA CON SUS PAILLETES GLASEADOS	9 €
❖ CANUTILLOS RELLENOS DE CREMA PASTELERA	9 €
❖ LA TARTA DEL DÍA	9 €