



Iker Oroz de Anik panadería, nos elabora el pan diariamente con masas madre y diferentes fermentaciones.
El primer servicio de pan está incluido, con sus aperitivos.
El segundo servicio de pan tendrá un coste de 3€ por bandeja.

Intolerancias: Gluten

Para empezar

Chistorra de Lekunberri, 300 grs de la mejor chistorra de Navarra	11,00€
<i>Intolerancias: -----</i>	
Jamón ibérico puro de bellota, pan de cristal&tomate	24,90€
<i>Intolerancias: gluten</i>	
Ensalada Mixta “La Hacienda”, la de siempre	13,80€
<i>Intolerancias: sulfitos, pescado, huevo</i>	
Ensaladilla rusa a nuestra forma & pan Sardo, espuma de Kimchi.....	9,00€
<i>Intolerancias: lácteos, huevo, soja, gluten</i>	
Ensalada de perdiz escabechada por nosotros, pampinas de Etxalar, rabanitos, hinojo	16,33€
<i>Intolerancias: sulfitos</i>	
Menestra de verduras de temporada de nuestras huertas, cremosito de guisantes	18,67€
<i>Intolerancias: -----</i>	
Cremoso de espárragos frescos de Navarra pasados por la parrilla	18,45€
<i>Intolerancias: lácteos</i>	
Pimientos de Cristal asados a leña y pelados a mano, papada de cerdo Pío Negro	23,03€
<i>Intolerancias: -----</i>	
Sopa de Pescados de Roca.....	12,00€
<i>Intolerancias: marisco, pescado</i>	
Zamburiñas a la plancha con ajilimójili.....	3,00€/ud.
<i>Intolerancias: moluscos</i>	
Pulpo a la parrilla, patata gratinada y Parmentier de Patata	22,90€
<i>Intolerancias: lácteos</i>	
Tuétano de vaca asado, tartar de atún y yema de caserío marinada en agua de mar	19,00€
<i>Intolerancias: sulfitos, pescado, soja</i>	
Arroz con almejas	21,00€
<i>Intolerancias: pescado, marisco, soja</i>	

Menú infantil 25€: Croquetas de jamón, fingers de pollo, escalopines de solomillo y patatas fritas, helados variados





Seguimos...

Merluza de anzuelo estilo Orio, con patas panaderas	18,90€
<i>Intolerancias: sulfitos, pescado</i>	
Rodaballo Salvaje a la parrilla (mínimo 2 pax).....	P.S.M.
<i>Intolerancias: sulfitos, pescado</i>	
Besugo de anzuelo a la parrilla (mínimo 2 pax).....	P.S.M.
<i>Intolerancias: sulfitos, pescado, huevo</i>	
Parpatana de atún rojo asada a la parrilla	26,00€
<i>Intolerancias: pescado</i>	
Bacalao ajoarriero estilo Gerardo, te apetece con huevo???	17,00€
<i>Intolerancias: pescado, marisco, soja, huevo</i>	
Caldereta de rape y mariscos	25,00€
<i>Intolerancias: pescado, marisco, soja</i>	

Nuestras carnes

Chuleta de vaca vieja madurada 2 meses.....	49,50€
Guarniciones:	
Lechuga y cebolla fresca	4,00€
Pimiento piquillo Lodosa	6,00€
Patata panadera	3,00€
<i>Intolerancias: sulfitos</i>	
Solomillo de vaca a la parrilla, milhojas de patata, bacon y queso.....	24,90€
<i>Intolerancias: lácteos</i>	
Costillas de cordero lechal a la brasa con pimientos y patatas.....	21,06€
<i>Intolerancias: -----</i>	
Paletilla de cabrito a baja temperatura y pasada por la brasa	27,00€
<i>Intolerancias: -----</i>	
Rabo de vaca guisado, guarnición de verduras zarandeadas	20,50€
<i>Intolerancias: lácteos</i>	
Carrilleras de ternera de Navarra cocidas a baja temperatura, parmentier de patata.....	17,90€
<i>Intolerancias: lácteos</i>	
Pluma de cerdo ibérico marinada, patatas asadas y ajilimojili	18,50€
<i>Intolerancias: sulfitos, soja</i>	
Callos y morros de ternera guisados de la forma tradicional con huevo frito	13,56€
<i>Intolerancias: huevo</i>	





El punto dulce

Tarta de manzana (mínimo 12 minutos)	8,00€
<i>Intolerancias: lácteos, gluten</i>	
Tarta de queso	8,00€
<i>Intolerancias: lácteos, gluten</i>	
Soufle de chocolate y naranja asada	9,00€
<i>Intolerancias: lácteos, gluten y frutos secos</i>	
Torrija LH	6,00€
<i>Intolerancias: lácteos, gluten y frutos secos</i>	
Lemon pie	9,00€
<i>Intolerancias: lácteos, gluten</i>	
Sorbete del día	6,00€
<i>Intolerancias: -----</i>	
Gazpacho de frutos rojos, helado de bajo monte, espuma de chocolate&yuzu	7,00€
<i>Intolerancias: lácteos</i>	
Pastel de chocolate y naranja apto veganos	7,00€
<i>Intolerancias: gluten</i>	
Café Irlandés o Escocés	8,00€
<i>Intolerancias: lácteos, sulfitos</i>	

