

CLÁSICOS ESPAÑOLES

PINTXOS

Montadito de gilda 16grs.

Montadito de morcilla a la sidra con piquillo 60grs.

Milhojas de patata brava y viruta de jamón ibérico

Montadito de chorizo a la sidra con pimiento de Padrón 60grs.

Almohadilla de pan soufflé, rellena de camarón, mascarpone y chorizo Cantimpalo 80grs.

Montadito de solomillo con ragú de hongos, alioli negro y queso Parmesano 30grs.

PARA PICAR

Selección de aceitunas españolas (gordal y kalamata) -----

Jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas con pan cristal y tomaca 75grs.-----

Croquetas de jamón ibérico con reducción de uva (8 piezas) -----

Croquetas de pulpo con alioli de ajo y tinta de calamar (4 piezas) -----

Pimientos de Padrón con vinagreta de cítricos -----

Pimientos de piquillo rellenos de bonito del norte y salsa marmitako 120grs. (4 piezas) -----

Boquerones del Cantábrico y aceituna gordal 120grs. -----

Chorizo Asturiano ahumado a la sidra 150grs. -----

Coquinas gallegas al vino blanco 200grs. -----

Morcilla española a la Sidra 150grs. -----

Pulpo a la gallega 180 grs. -----

Camarones al ajillo con guindillas de chile guajillo 220grs. -----

LOS DE HUEVO

Tortilla de Patata

Clásica

Jamón Ibérico 45grs.

Chorizo Cantimpalo 45grs.

Morcilla 45grs.

Huevos Rotos

Clásicos

Jamón Ibérico 45grs.

Chorizo Cantimpalo 45grs.

Morcilla 45grs.

CLÁSICOS AITANA

ENTRADAS

Betabel y camote crujiente con foie gras y mermelada de higos (4 piezas) -----

Terrina de foie gras con pistache, ensaladilla fresca y pan de especias 100grs. -----

Tártara de atún con puré de aguacate y cristales de alga nori 120grs. -----

Tiradito de callo de temporada, con leche de tigre y habanero tatemado 150grs. -----

Ceviche de robalo con salsa de jitomate ahumado 150grs. -----

Ceviche verde con mariscos de ensenada (callo, pulpo y camarón azul) 150grs. -----

Tostadas de jaiba, alioli y cebolla morada encurtida 140grs. (4 piezas) -----

Tacos de pulpo macerado en aceite de chiles 120grs. (4 piezas) -----

Tacos de rib eye con cebollitas caramelizadas y cilantro 150grs. (4 piezas) -----

Tacos de lechón en confit con guacamole y salsas de la casa 150grs. (4 piezas) -----

SOPAS

Fabada Asturiana ----- Ch. ----- Gr-----

Gazpacho Andaluz -----

Sopa de jitomates heirloom rostizados con gnocchis de queso ricotta -----

Sopa de lentejas con jamón ibérico y huevo pochado crujiente -----

ENSALADAS

Ensalada de bonito con espárrago blanco, jitomate cherry, espinaca y arúgula 85grs. -----

Ensalada de guayabas rellenas de quesos mascarpone y ricotta (4 piezas) -----

Burrata con jitomates orgánicos, pesto, piñones y costras de pan -----

Corazones de lechuga a las brasas con vinagreta de limón real y polvo dukkah -----

Ensalada de pera rostizada, mix de hojas baby y helado de Gorgonzola -----

Betabeles horneados con vinagreta cítrica y reducción de betabel picante -----

ARROCES Y PASTAS

Arroz negro con calamares baby, camarón azul,
robalo y alioli 60grs.

Arroz meloso azafranado con codorniz a las brasas y
alioli de chile chilhuacle 80grs.

Arroz a la leña con chuletón de rib eye
Black Angus 400grs.

Risotto de queso Grana Padano con
jitomates deshidratados

Garganelli con ragú de rib eye 160grs.

Tagliatelle con camarón azul, jitomates deshidratados
y aceite de chile seco 100grs.

MAR

Huachinango con salsa de langostinos, setas y puré de papa confit 180grs. -----
Robalo con majada de hierbas, papa rústica y vegetales orgánicos 180grs. -----
Lubina con alubias cremosas, muselina de espinacas y chorizo 180grs. -----
Lomo de bacalao a la Vizcaína 180grs. -----
Salmón a las brasas con cous cous de lentejas, relish de pepino y yogurt 200grs. -----
Atún a las brasas con ajo blanco de avellanas y chutney de tomate 180grs. -----

Pesca del día

Nacional / 500grs.		Importada *MP
- A la sal (35 min)		
- Estilo Guetaria (25 min)		
- Sofrito de tomate y alcaparras (25 min)		

TIERRA

Lechón confitado con puré de camote, frutos secos y gravy hecha en casa 160grs. -----
Cachopo con patatas bravas 220grs. -----
Lengua de res con mojo canario, papa rota y cebollas escalivadas 160grs. -----
Suprema de pollo orgánico con puré de chícharo y vinagreta de limón 300grs. -----
Cachete meloso de cerdo con risotto de hongos 180grs. -----
Costillas de cerdo con salsa agri dulce de miel de abeja y mostaza antigua 380grs. -----
Solomillo con reducción de oporto, puré de papa ahumado y verduras orgánicas 200grs. -----
Solomillo de res con puré de papa ahumado y salsa de foie gras 200grs. -----

Cortes	Rib eye 500grs.		Txuletón de res 1kg.
---------------	-----------------	--	----------------------

Guarniciones

Ensalada mixta -----	Coles de brusela con dukkha -----
Rodajas de jitomate heirloom -----	Espinacas a la crema -----
Papas gajo con piquillo -----	Papa lionese -----
Papas al limón real -----	Elote tartufo -----

POSTRES

Tarta Vasca

Fondante de queso Manchego semicurado y helado de vainilla.

Torrijas en crema de vainilla, jalea de berries y helado de vainilla.

Churros clásicos con salsas de chocolate, dulce de leche y vainilla.

Pastel de dátil y helado de plátano.

Pastel de elote fresco y maíz blanco *sin gluten con salsa de vainilla

Fondante de chocolate de metate con plátano caramelizado y helado de yogurt

Trio de sorbetes. (mango, guayaba y maracuyá)

Queso Manchego semicurado con ates de membrillo, tejocote y guayaba.

* Precios en pesos mexicanos con 16% IVA incluido.

DIGESTIVOS

Carajillo 95 ml.
espresso y Licor 43

Carajillo Aitana 135 ml. Shakeado
espresso, JW Black y Licor 43

Café Irlandés 180 ml.
espresso doble, Whisky, Kahlua y crema batida

Irlandés Aitana 210 ml.
Baileys, espresso, Whisky y Kahlua

Agavero -----
Amaretto Disaronno -----
Baileys -----
Campari -----
Chartreuse Amarillo -----
Chartreuse Verde -----
Chinchón Dulce -----
Chinchón Seco -----
Drambuie -----
Fernet Branca -----
Frangelico -----
Galliano -----
Grand Marnier -----

Kahlúa -----
Licor 43 -----
Limoncello -----
Orujo Blanco
Condes De Albarei -----
Orujo De Hierbas
Condes De Albarei -----
Pacharán Basarana -----
Pacharán Zoco -----
Sambuca Blanco -----
Sambuca Nero -----
Strega -----

CAFÉ Y TÉ

Ristretto 30 ml. -----
Espresso Forte 45 ml. -----
Espresso Doble 90 ml. ----
Espresso Decaf 45 ml. ----
Espresso Macchiato 50 ml.
Americano 120 ml. -----

Americano Decaf. 120 ml. -
Capuccino 240 ml. -----
Latte 240 ml. -----
Moka 240 ml. -----
Tés 120 ml. -----
Jarra De Té Helado 500 ml.

**pregunte por nuestras infusiones*

* Precios en pesos mexicanos con 16% IVA incluido.