

## Verduras de Navarra & Healthy

Lechuga Viva Ecológica de Navarra de la Huerta de Floren Domezáin	11 €
Tomate Antiguo de Tudela con el Secreto de Floren Domezáin	+ -500 Gr 8 € + -900 Gr 15 €
Suaves Puerros de Mendavia Confitados a la Brasa con Queso Idiazábal	2 Uds 7,8 €
Alcachofas XL de Tudela Braseadas con Sal del Himalaya	2 Uds 9,8 €
Espárragos Confitados de la Huerta de Navarra a la Brasa	3 Uds 8 €
Habita Baby Extra Fina de la Ribera Alta de Navarra con Huevo de Corral	16 €
Nuestra Selección de Verduras de Navarra a la Brasa: Puerros de Mendavia, Alcachofa XL, Espárragos Confitados y Pimientos Rojos al Estilo Julián de Tolosa	10 Uds 23 €
Lasagna de Verduras de Temporada y Suave Bechamel de Azafrán	14 €
Burrata Fresca de la Puglia con Brunoise de Tomate Semiseco, Fresones con Inyectable de Pesto Genovese	250 Gr 17 €
Crema Tibia de Boletus con Nuestro Micuit de Foie y Trufa Negra de Zamora	13,5 €

## Para Compartir

Jamón Ibérico 100% de Bellota con Picos Ecológicos de AOVE	29 €
Chistorra Ecológica Navarra de Arbizu	9 €
Croquetas Caseras Cremosas de Jamón ibérico 100%	4 Uds 9 €
Brioche de Rabo de Toro Confitado 18 horas en su Demi glacé	1 Ud 4,5 €
Brioche de Gamba Roja del Mediterráneo con Emulsión de su Fino Coral	1 Ud 4,5 €
Huevos Corral con Patatas Alavesas, Foie de Canard del Valle del Loira y Trufa Negra de Zamora	18 €
Huevos Corral con Patatas Alavesas y Jamón Ibérico 100% de Bellota	15 €
Xipironcitos de Bermeo en Tempura con Huevo de Corral Frito	16 €
Saam de Gamba XL del Mediterraneo con Emulsión de su Coral y Perlas Cítricas	2 Uds 9 €

## Pescados y Carnes del Norte a la Parrilla

Pata de Pulpo Gallego a la parrilla con Ragout Cremoso de Patata, Trufa y Crujiente de Parmesano	23 €
Zamburiña Gallega a la Plancha con Mayo-Kimchi al Gratén	2 Uds 8 €
Tartar de Salmón Salvaje con Guacamole y Vinagreta de Ponzu	14 €
Medallones de Bacalao Skrei Rebozados con Suave Red Curry Marinero y Láminas de Katsuobushi	20 €
Salmón Salvaje Asado sobre Falso Risotto al Albariño y Puerro Crujiente	19 €
Raviolis de Bogavante con Bisque de Carabinero y Manzana Confitada	18 €
Lomo Alto de Vaca Madurada Trinchado de Finca Libre con Pimientos Verdes Fritos	350 Gr 25 €
Pollo Picantón de Corral Deshuesado a la Parrilla con su Propio Jugo y Verduritas	22 €
Carrillera Ibérica Estofada 16 horas a Baja Temperatura con Salsa a la Antigua	19 €
Hamburguesa de Buey del Norte de Unaitxu con Salsa de Bacon en nuestro Pan Brioche con Inyectable de Cheddar	15,8 €
Albóndigas Caseras de Ternera Gallega con Patatas Rosti	14 €

## Guarniciones para pescados y carnes

Patatas Baby Trufadas al Parmesano	6 €
Verduritas de Temporada al Vapor	5 €
Arroz jazmín Aromatizado al estilo Nikkei	5 €
Pimientos de Piquillo de Mendavia Asados al Estilo Julián de Tolosa	8 €

## Postres by Paco Torreblanca

"Premio Mejor Pastelero del Mundo 2022". Italia, Octubre 2022

Torrija Cremosa de Brioche de Mantequilla Caramelizada	7,8 €
Tarta de Queso de Camembert y Brie Con Sablé y Sal Maldón	220 Gr 11 €
Fuji Mousse de Yoghourt Búlgaro, Canelé de Frutos Rojos envuelto en Chocolate Blanco	7,8 €
Nuestra Tarta Exclusiva de Chocolate Belga by Jacob Torreblanca	9,8 €

FRESHLY & ORGANIC



**GRANCAFÉ  
ELESPEJO**



WITH LOVE

**GRANCAFÉ  
ELESPEJO**



FUN & SMILE

**GRANCAFÉ  
ELESPEJO**



HOMEMADE



FRESHLY & ORGANIC



**GRANCAFÉ  
ELESPEJO**



WITH LOVE

**GRANCAFÉ  
ELESPEJO**



FUN & SMILE

HOMEMADE



**GRANCAFÉ  
ELESPEJO**



WITH LOVE

**GRANCAFÉ  
ELESPEJO**



FUN & SMILE

**GRANCAFÉ  
ELESPEJO**



HOMEMADE



FRESHLY & ORGANIC



**GRANCAFÉ  
ELESPEJO**

