

FOR THE TABLE • PARA LA MESA

Grilled Padrón Peppers Maldon sea salt (seasonal) • 5
Pimentones de Padrón Asados con Sal Maldon (en temporada)

Spicy Fried Spanish Green Olives stuffed with anchovy • 4
Aceitunas picantes fritas y crujientes

Slow Baked Piquillo Peppers in the style of Casa Julian de Tolosa • 8
Piquillos a la Casa Julian de Tolosa

Cantabric Anchovies in olive oil • 12
Anchoas Cantabricas

Croquettes daily selection (3pcs) • 5
Selección de Croquetas

Fermin Serrano Ham dry cured • 16
Jamon Serrano Fermin

Fermin Iberian Ham free range, dry cured • 26
Jamon Iberico Fermin

Acorn-Fed Fermin Iberian Ham free range, dry cured • 34
Jamon Iberico de Bellota Fermin

Fermin Plate tasting of the above three • 26
Plato Mixto "Fermin"

Assorted Basque Charcuterie Plate chorizo, lomo, salchichón • 14
Plato de Embutidos: Chorizo, Lomo y Salchichón

APPETIZERS • APERITIVOS

Simply Grilled with Txacoli olive oil emulsion
Razor Clams *Navajas* • 19 Manila *Clams* • 16 Mussels *Mejillones* • 15

Roasted Local Beets Jones Farm greens, herb pesto, caramelized goat cheese, Marcona almonds • 12
Remolachas asadas, hierbas del campo con su pesto, queso de cabra caramelizado, almendras de Marcona

Mackerel in Escabèche seasonal market vegetable salad, txakoli vinaigrette • 12
Arenque en escabeche, ensalada de verduras de temporada, vinagreta de txacoli

Bread & Garlic Soup slow poached hen egg, chorizo • 9
Sopa de Ajo, pan, huevo y chorizo

Seafood Soup shrimp, mussels, clams, seabass, jamon toast • 16
Sopa de Mariscos y Pescados de roca

Sauté of Spicy Garlic Shrimp & Garbanzo Beans Basque chiles • 14
Camarones y Garbanzos al Ajillo con guindillas, choricero y espellet

Crispy Farm Egg olive oil crushed potatoes, peppers, Serrano ham, cheese broth • 12
Huevo frito con patata rota en aceite de oliva, pimentones, jamon Fermin y jugo de queso

Diver Sea Scallops truffled cauliflower, lardo, crispy jowl • 16
Vieiras en fundí tocino, mantequilla coliflor trufada y papada

Calamari fried & a la plancha, garlic aioli, squid ink • 12
Calamares fritos y a la plancha, con ajo blanco y tinta de calamar

Oxtail in Crispy Bread Ravioli Baigorri red wine reduction, herb salad • 13
Rabo de buey en ravioli crujiente, reduccion de vino Baigorri, ensalada de hierbas

SPECIALTY ENTRÉES • ESPECIALIDADES

Basque Country Style Cod grilled Chatham cod with Vizcaina pepper sauce and confit of salted cod with “pil pil” olive oil & garlic emulsion • 28
Bacalao al Pil Pil y a la Vizcaina

Grilled Whole Seabass txakoli wine, fennel, artichokes, crispy jamon • 39
Lubina entera al Txakoli y emulsion de aceite de oliva virgen

Monkfish parsley & white wine sauce, clams, potato • 29
Rape en Salsa Verde con almejas y patatas

Grilled Swordfish sweet Bilbaina style piperade • 34
Pez espada a la parrilla con piperada a la Bilbaina

Seafood Paella sweet prawns, calamari, mussels, tomato-garlic sofritos, aioli • 36
Arroz Marinero, camarones, calamares y mejillones, en su sofrito de tomate con ajo

Glazed Veal Cheeks creamy potatoes, red wine sauce • 28
Carrillera de Ternera glaseada con crema de patatas y jugo de vino tinto

Braised Milk Fed Lamb grilled baby lamb chop, creamy sweetbread & lamb shoulder croquettes, herb salad • 36
Paletilla y chuletilla de lechal asada, con croquetas cremosas de sus mollejas y hierbas de pasto

Crispy Suckling Pig potato & mushroom risotto, baby lettuces • 34
Cochinillo crujiente con risoto de papa y boletus, lechugas bebe

FRESH FROM THE GRILL • FRESCO DE LAS BRASAS

choice of Txakoli olive oil emulsion or sweet Bilbaina piperade

FISH FILETS • PESCADOS DE LA LONJA

Monkfish *Rape* • 24

Tuna *Atun* • 29

Swordfish *Pez espada* • 34

Chatham Cod *Bacalao* • 26

WHOLE FISH • PESCADOS ENTEROS

Seabass *Lubina* • 36

Sardines *Sardinas* • 26

Ruby Red Shrimp *Langostinos* • 30

Diver Sea Scallops *Vieiras* • 30

Lamb Chops *Costillas de Cordero* • 34

14oz Creekstone Prime Dry Aged Bone-in NY Strip *Chuleta* • 36

36oz Creekstone Prime Dry Aged Rib Eye (for two) *Chuleton* • 79

Free-Range Boneless Half Chicken *Medio pollo de cacerio deshuesado* • 24

SIDES • ACOMPANANTES

Creamy Mashed Potatoes • 7
Pure de Cremosas Papas

Salad of Wild & Bitter Greens • 7
Ensalada Verde Salvaje

Spicy Roasted Potatoes chimichurri • 7
Patatas picantes con Tximitxurri

Wilted Spinach garlic, chiles • 7
Espinaca salteada con ajo y ajies

Creamy “Calasparra” Rice chanterelle mushrooms, preserved tomatoes • 9
Arroz cremoso “Calasparra” con chanterelles y tomates en conserva

Slow Baked Piquillo Peppers in the style of Casa Julian de Tolosa • 8
Piquillos a la Casa Julian de Tolosa

Fresh Seasonal Grilled Vegetables • 8
Verduras de temporada al asador