

Nuestro surtido de panes:

Pan Masa Madre (trigo, centeno y cebada. Sin aditivos)

Pan Maíz (maíz y trigo)

Pan pasas y nueces (trigo, pasas y nueces)

Pan Celta (trigo, centeno, maíz, avena y cebada)

1,5€/cesta

Entrantes fríos...

Jamón ibérico Bellota. <i>Acorn- Iberian ham.</i>	23,5 €
Lomito de cerdo ibérico. <i>Iberico loin.</i>	19 €
Cecina I.G.P. de león con pimienta y AOVE. <i>León I.G.P. cured meat with pepper and olive oil.</i>	12 €
Ensalada mixta. <i>Mixed salad.</i>	8 €
Ensaladilla rusa, ali-negro y pan crujiente <i>Olivier salad, "black-alioli" and crunchy bread.</i>	11 €
Ensalada de tomate feo de Tudela con ventresca. <i>Tudela "ugly" tomato salad with sliced tuna.</i>	14 €
Ensalada templada "Los Tres Burgos". <i>Warm salad "Los Tres Burgos"</i>	13 €
Parfait de foie con pera, pan brioche y reducción de mosto. <i>Foie parfait with pear, brioche bread and in a grapes reduction.</i>	10,50 €

Entrantes calientes...

Piquillos de Mendavia con papada y langostinos. <i>"Mendavia Piquillos" peppers, dewlap and shrimps.</i>	16 €
Borraja salteada, foie, parmentier, emulsión y sal de jamón. <i>Sauteed borage, foie, parmentier, serrano ham emulsion and salt.</i>	13 €
¡Crea tu propia tortilla de bacalao! <i>Create your own cod omelette!</i>	12 €
Hongos salteados con yema de huevo. <i>Sauteed mushrooms with egg yolk.</i>	20 €
Vieira rellena de marisco con gratén de almendras. <i>Scallop stuffed with seafood and almond gratin.</i>	13 €
Gambas blancas de Huelva a la brasa. <i>Grilled White prawns from Huelva.</i>	22 €
Pulpo "Lavieja Iruña". <i>"La Vieja Iruña" style octopus.</i>	19 €
Arroz caldoso de bogavante. <i>Creamy rice with lobster.</i>	25 €
Sopa de pescado con almejas y langostinos. <i>Fish soup with clams and prawns.</i>	10 €

Pescados...

Rodaballo salvaje a la brasa de sarmientos. Min. 2 pax. <i>Grilled Wild Turbot with vine shoots.</i>	s/m €
Chipirones rellenos al estilo abuela josefina. <i>"Abuela Josefina" style stuffed squid.</i>	15 €
Merluza al estilo Orio con almejas y langostino crujiente. <i>"Orio" style hake with clams and crunchy prawn.</i>	19 €
Marmitako de bonito del norte, vaina verde fermentada, mahonesa de ají amarillo. <i>North tuna "marmitako", green beans fermented, yellow pepper mayonnaise.</i>	17 €
Cogote de merluza a la brasa Min. 2 Pax. <i>Grilled "Cogote" hake (minimum 2 people).</i>	35 €
Rape negro a la brasa con patata panadera. <i>Grilled Black monkfish with sliced potato .</i>	24 €
Tartar de atun con velo de gazpacho. <i>North tuna "tartar" with coating of "gazpacho".</i>	16 €

Territorio gastronómico



Carnes...

Jarrete de cordero lechal guisado en 3 cocciones. <i>Suckling Lamb shank stew.</i>	18 €
Chuletillas de cordero lechal a la parrilla. <i>Grilled Suckling lamb chops.</i>	20 €
Paletilla de cordero lechal asada. <i>Suckling Lamb Shoulder.</i>	24 €
Manos de cerdo guisadas con hongos. <i>Pig's trotters with mushrooms stew.</i>	14 €
Carrillera de ternera glaseada con P.X. pesto de rucula y ñoqui. <i>Veal cheeks glazed with P.X. wine.</i>	15 €
Solomillo de vaca a la parrilla. <i>Grilled fillet of beef.</i>	22 €
Solomillo de vaca con foie. <i>Fillet of beef with foie.</i>	25 €
Chuletón de vaca vieja a la brasa. <i>T-bone steak Grilled.</i>	43€ /Kg.
Lechuga y cebolla	+4 €
Pimientos de Mendavia	+6 €
Patatas fritas	+4 €

territorio gastronómico

Momento dulce...

Sorbete de cuajada quemada. <i>Burnt curd sorbet .</i>	6 €
Coulant de chocolate con helado de galleta María. <i>Chocolate coulant served with Maria cookie ice-cream</i>	6 €
Torrija de Baileys con helado de café. <i>Baileys French toast served with coffee ice cream.</i>	6 €
Brownie de chocolate y helado. <i>Chocolate brownie served with ice-cream.</i>	6 €
Nuestra versión de tarta de queso. <i>Our cheese cake versión.</i>	6 €
Tiramisú casero 2.0. <i>Homemade Tiramisú 2.0.</i>	6 €
Arroz con leche. <i>Rice pudding.</i>	5 €
Sopa de chocolate blanco, bizcocho y mango. <i>White chocolate soup, cake, mango.</i>	6 €

Menú infantil...

Primero:

Pasta con tomate Ó plato de fritos variado

Segundo:

Pechuga empanada con patatas Ó rabas de chipirón con patatas

Postre:

Helado Ó chocolate

13,5€ I.V.A. incluido.

Plato combinado infantil...

Pechugas empanadas, croquetas y patatas fritas.

8€ I.V.A. incluido.

territorio gastronómico

Menú degustación

Aperitivo del chef...

Nuestra caja sorpresa.

Para continuar...

Ensalada de tomate feo, aceitunas, queso y aroma anchoa.

Ensaladilla rusa, algas y pan de maíz.

Del mar...

Marmitako de bonito del Norte, vaina verde fermentada y mahonesa ají amarillo.

De la tierra ...

Muslos de pollo glaseado a la brasa, anticucho y veloute de hierbas.

Ó

Carrillera de ternera con pesto de rúcula y gnocchis.

Ó

Solomillo de vaca brasa. (Suplemento 6€).

Pre-postre...

Mojito de melón en texturas.

Momento Dulce...

Canutillos chanchingorri con crema pastelera cítrica.

Agua, vino y 1^a cesta surtida de panes.

35€ I.V.A. incluido.

territorio gastronómico

Menú diario

(De lunes a jueves y viernes mediodía)

Aperitivo del chef ...

Para comenzar...

Ensalada de tomate, bonito, cebolla dulce y aroma de anchoa.

Ensalada los "Tres Burgos".

Ensaladilla rusa, Ali-negro y pan crujiente.

Judía verde salteada, salmón marinado y emulsión de algas.

Phad thai de pollo y cacahuete.

Arroz caldoso de marisco y almejas.

Para continuar...

Pescado fresco "del mar al plato".

Salmón, su jugo caramelizado, ensalada de vaina verde y mahonesa de lima.

Carrilleras de cerdo glaseadas al Pedro Ximenez con ñoquis y pesto de rúcula.

Taco de ternera a la brasa con parmentier de patata e higos.

Manos de ministro guisadas con hongos.

Magret de pato con salsa de setas y manzana glaseada.

Solomillo de vaca a la brasa. (Suplemento 6 €).

Momento Dulce...

Brownie con helado.

Nuestra versión de la tarta de queso.

Torrija de pan brioche con Baileys y helado.

Tiramisú casero 2.0.

Sopa de chocolate blanco, bizcocho y mango.

Arroz con leche y quenelle de canela.

Agua, vino y 1ª cesta de panes.

22,5€ I.V.A. incluido

territorio gastronómico