TAPAS

Pan de Cristal mit Tomate A 7
Knuspriges Brot, geriebene Tomate, Olivenöl

Gildas XXL D 11
Spieß mit Sardelle, Olive und Guindilla-Paprika

Kantabrische Sardellen in Olivenöl D 12
Von Hand filetiert

Geröstete Piquillo-Paprika 8
Süße Paprika aus Navarra

Pata-Negra-Schinken, 24 Monate gereift 14
Von Hand geschnittener Ibérico-Schinken

Wagyu-Cecina 28
Luftgetrocknetes Wagyu-Rindfleisch

Spanische grüne Oliven 8
Klassische spanische Tapa

KALTE VORSPEISEN

Rosa Tomaten mit Zwiebeln 15
Reife Tomaten, rote Zwiebel, Olivenöl

Blumenkohlsalat mit Ziegenkäse G 15
Blumenkohl, Ziegenkäse, Olivenöl

Grüner Salat mit Parmesan G,M 12
Gemischte Blattsalate, Parmesan, leichtes Dressing

Burrata mit gerösteter Paprika G 18
Cremige Burrata, geröstete süße Paprika

Carpaccio vom dry-aged Ribeye 21
Hauchdünn geschnitten, Olivenöl, Meersalz

Thunfischtatar D 24
Fein geschnittener Thunfisch, leichtes Dressing

Rindertatar, am Tisch zubereitet C,M 24
Am Tisch zubereitet, Cornichons, geröstetes Brot

WARME VORSPEISEN

Gegrillte Carabinero-Garnelen B 21
Ganze Garnelen, Chimichurri

Gebratene Artischocken mit Eiern und Pata-Negra-Schinken C 19
Knusprige Artischocken, Spiegeleier, Ibérico-Schinken

Padrón-Paprika mit geräuchertem Maldon-Salz 14
Scharf angebraten, geräucherte Salzflocken

DRY-AGED RINDFLEISCH

Chuletón vom Galicischen Blondvieh 89
Gegrillte Hochrippe am Knochen

Entrecôte vom Galicischen Blondvieh 95
30 Tage gereift (Lomo bajo)
Marmoriertes Rindfleisch, gegrillt

Tomahawk-Steak 98
Ribeye am langen Rippenknochen, gegrillt

Dry-Aged Rindfleisch Preise pro kg

Ribeye am Knochen aus Galicien (Lomo alto con hueso) 98
Saftig und aromatisch

Rinderfilet (Solomillo) 95
Filetmittelstück, das zarteste Steak

FLEISCH

Gegrillte Lammkoteletts 36
Über Holzkohle gegrillt, rosa serviert

In Malbec geschmorter Ochsenschwanz 32
Langsam geschmort, kräftige Sauce

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt D 34
Ganzer Fisch über offenem Feuer gegrillt, Zitrone

Oktopus auf galicische Art R 28
Kartoffeln, geräuchertes Paprikapulver, Olivenöl

BEILAGEN & SAUCEN

Konfierte Kartoffeln 11
Langsam gegart, anschließend knusprig frittiert

Gegrillter Broccolini 10
Mit leichten Röstaromen

Grüner Salat 8
Gemischte Blattsalate, leichtes Dressing

Chimichurri 4
Petersilie, Knoblauch, Essig, Olivenöl

Trüffel-Aioli 4
Cremig, mit feinem Trüffelaroma

Hausgemachter Ketchup 4
Geröstete Tomate

DESSERTS

Baskischer Käsekuchen A,C,G 10
Dunkel gebackene Oberfläche, cremiger Kern

Schokoladenfondant A,C,G 10
Mit flüssigem Schokoladenkern

INIGO ASADOR
BASQUE STEAKHOUSE

A	*Glutenhaltiges Getreide*
B	*Krebstiere*
C	*Ei*
D	*Fisch*
E	*Erdnuss*
F	*Soja*
G	*Milch oder Laktose*
H	*Schalenfrüchte*
L	*Sellerie*
M	*Senf*
N	*Sesam*
O	*Sulfite*
P	*Lupinen*
R	*Weichtiere*