



























# NUESTRA CARTA



## Selección gastronómica – platillos








### Gourmet selection – small plates

Ensaladilla rusa con sardina ahumada y huevas de tobiko <i>Russian potato salad with smoked sardine and tobiko roe</i>	8,50 €    
Patatas bravas con alioli de ajo asado y salsa de tomate casera picante <i>Bravas potatoes with roasted garlic aioli and homemade spicy tomato sauce</i>	8 € 
Fingers de pollo marinados y empanados con salsa coreana <i>Marinated chicken fingers, breaded and served with Korean-style sauce</i>	9,50 €    
Croquetas cremosas artesanas: de jamón y de Idiazabal con kikos (4 uds.) <i>Artisan creamy croquettes: ham and Idiazabal cheese with crunchy corn (4 units)</i>	6,50 €      
Anchoas del cantábrico con dulce concassé de tomate (8 uds. / 4 uds.) <i>Cantabrian anchovies with sweet tomato concassé (8 units / 4 units)</i>	15 € / 9 € 
Tortilla cremosa de bakalao con huevos de caserío y ensalada <i>Creamy salt cod omelette made with free-range farm eggs, served with salad</i>	16 €   
Huevos fritos con jamón ibérico, pimientos y patatas fritas <i>Fried eggs with Iberian ham, peppers and fries</i>	12,50 €  
Salmón marinado en casa con toque de cítricos, mayonesa de aguacate y cebolla morada encurtida (Ración completa / Media ración) <i>Home-marinated salmon with a citrus touch, avocado mayonnaise and pickled red onion (Full portion / Half portion)</i>	19 € / 10,50 €   



# Degustación de quesos y curados










## Cheese and cured meats tasting

Jamón ibérico de cebo 50%, tomate triturado y pan <i>50% Iberian cebo ham with crushed tomato and bread</i>	25,50 €  
Tabla de embutidos ibéricos: jamón ibérico, cabecero de lomo, chorizo ibérico y salchichón ibérico <i>Iberian cured meats board: Iberian ham, pork loin, Iberian chorizo and Iberian salchichón</i>	22,50 € 
Tabla de quesos de nuestra tierra con frutos secos y membrillo: <b>Idiazabal</b> (DOP. Originario del País Vasco y Navarra. Elaborado con leche cruda de oveja de las razas autóctonas Latxa y Carranzana), <b>Ronkari</b> (DOP. Originario del Valle del Roncal, Navarra. Elaborado artesanalmente con leche cruda de oveja Latxa y/o Rasa) e <b>Iraty</b> (DOP. Queso del País Vasco francés. Elaborado con leche de oveja pasteurizada de las razas Manech y Vasco-Bearnesa) <i>Selection of local cheeses with nuts and quince paste: Idiazabal (PDO, from the Basque Country and Navarre, made from raw milk of native Latxa and Carranzana sheep), Ronkari (PDO, from the Roncal Valley in Navarre, artisan cheese made from raw milk of Latxa and/or Rasa sheep) and Iraty (PDO, from the French Basque Country, made from pasteurised sheep's milk from Manech and Basco-Béarnaise breeds)</i>	17 €   
Pan de cristal con tomate <i>Cristal bread with tomato</i>	6 € 












## Ensaladas

### Salads

- Ensalada de tomate de temporada, ventresca de bonito del norte, pimientos rojos confitados y gel de piparrak (Ración completa / Media ración) 18 € / 10,50 €  
*Seasonal tomato salad with North Atlantic tuna belly, confit red peppers and piparrak gel (Full portion / Half portion)*  
- Ensalada César con pollo, beicon y salsa de yogur (lechuga verde, láminas de pollo, beicon, croutons de pan) 14 €  
*Caesar salad with chicken, bacon and yoghurt dressing (green lettuce, chicken strips, bacon and bread croutons)*    
- Ensalada ilustrada con langostinos (Lechuga Batavia, tomate, cebolla, espárragos blancos, huevo cocido, aceitunas y langostinos cocidos) 13,50 €  
*Illustrated" salad with prawns (Batavia lettuce, tomato, onion, white asparagus, boiled egg, olives and cooked prawns)*   



## Principales Main dishes

Verduras KM0, según temporada <i>KM0 seasonal vegetables</i>	15 €
Porrusalda 2.0: Puerros confitados a baja temperatura sobre puré dulce de calabaza y jengibre <i>Porrusalda 2.0: confit leeks cooked at low temperature on a sweet pumpkin and ginger purée</i>	13 €
Tagliatelle al gusto: boloñesa o pesto <i>Tagliatelle your way: Bolognese or pesto</i>	15,50 € 
Boletus salteados, cremoso de patata, yema de huevo de caserío y perfume de trufa <i>Sautéed boletus mushrooms, creamy potato, free-range egg yolk and truffle aroma</i>	18 € 
Langostinos a la plancha con mayonesa de mostaza y limón <i>Grilled prawns with mustard and lemon mayonnaise</i> (6 uds. / 12 uds.) (6 units / 12 units)	10,50 € / 17,50 € 
Zamburiñas a la plancha con su aliño (4 uds. / 8 uds.) <i>Grilled scallops with dressing (4 units / 8 units)</i>	13 € / 21,50 € 
Bakalao confitado sobre piperrada y refrito a la bilbaína <i>Confit salt cod on piperrada with traditional Bilbao-style garlic and pepper sauté</i>	22,50 € 
Tiernos begihaundis confitados en su tinta al estilo tradicional <i>Tender baby cuttlefish (begihaundi) cooked in their ink, traditional style</i>	22 € 
Láminas de magret de pollo asado a baja temperatura con hortalizas salteadas <i>Low-temperature roasted chicken magret slices with sautéed vegetables</i>	15 € 
Carrilleras de cerdo glaseadas al vino tinto sobre parmentier trufada <i>Pork cheeks glazed in red wine on truffled parmentier</i>	21,50 € 
Entrecote de ternera madurada con patatas y pimientos de Gernika <i>Dry-aged beef entrecôte with potatoes and Gernika peppers</i>	25 €
Papada ibérica, infusión gelificada de frutos rojos y lacado de vino tinto <i>Iberian pork jowl, red berry gel infusion and red wine glaze</i>	17,90 € 



## Especialidades en pan\*

### Bread specialties\*

#### Sándwich abba club / *abba Club Sandwich*

Sándwich de dos pisos con tomate natural, jamón cocido, queso, bacon, pollo, lechuga y mayonesa

*Double-decker sandwich with fresh tomato, cooked ham, cheese, bacon, chicken, lettuce and mayonnaise*

14 €



#### Sándwich Cantábrico / *Cantabrian Sandwich*

Pan de cereales, bonito del norte, lechuga Batavia, mayonesa, tomate natural, aguacate y huevo cocido

*Cereal bread, North Atlantic tuna, Batavia lettuce, mayonnaise, fresh tomato, avocado and boiled egg*

14 €



#### Burguer La Catedral / *La Catedral Burger*

Pan brioche, hamburguesa de txuleta madurada, lechuga, tomate, queso, beicon, huevo plancha, cebolla confitada y salsa especial abba

*Brioche bun, dry-aged txuleta beef burger, lettuce, tomato, cheese, bacon, fried egg, confit onion and abba special sauce*

17,50 €



#### Burguer vegana / *Vegan Burger*

Hamburguesa vegana, lechuga, tomate, aguacate, pepinillo y mayonesa

*Plant-based burger, lettuce, tomato, avocado, pickle and mayonnaise*

17 €



#### Pecado ibérico / *Iberian Indulgence*

Pan cristal, Jamón ibérico, papada asada a baja temperatura, queso rulo de cabra y cebolla caramelizada con nuestra salsa especial

*Crystal bread, Iberian ham, slow-cooked pork jowl, goat's cheese log and caramelised onion with our special sauce*

15,50 €



#### Brisa de Santoña / *Santoña Breeze*

Pan rustico crujiente con anchoas de Santoña en salazón, mermelada de piquillos, tomate, queso y rúcula

*Crunchy rustic bread with salted Santoña anchovies, piquillo pepper jam, tomato, cheese and rocket*

14 €



















\* Acompañados con patatas fritas caseras.

\* Served with homemade fries.



# Postres

## Desserts

Ensalada de fruta natural <i>Fresh fruit salad</i>	8 €
Tarta de queso vasca con helado <i>Basque cheesecake with ice cream</i>	7,50 €     
Torrija de brioche artesano caramelizada con helado <i>Caramelised artisan brioche torrija with ice cream</i>	8 €     
Surtido de helados (3 variedades) <i>Assorted ice cream (3 flavours)</i>	6,50 €     
Yogur natural km0 con miel o frutos rojos <i>KM0 natural yoghurt with honey or red berries</i>	6 € 

### Alérgenos / Allergens



Gluten  
*Gluten*



Huevo  
*Egg*



Crustáceos  
*Crustaceans*



Apio  
*Celery*



Lactosa  
*Lactose*



Sulfitos  
*Sulphite*



Moluscos  
*Mollusks*



Mostaza  
*Mustard*



Pescado  
*Fish*



Soja  
*Soy*



Sésamo  
*Sesame*



Cacahuets  
*Peanut*



Altramuces  
*Lupin bean*



Cerdo  
*Pig*



Setas  
*Mushrooms*



Nueces  
*Nuts*

 Vegano / Vegan

 Vegetariano / Vegetarian

