

LE CAFÉ

BOCADITOS SNACKS

Jamón ibérico de bellota con cortezas de pan de cristal y tomate rallado Iberian ham with bread crust and grated tomato	20€
Anchoas del Cantábrico en salazón con crema de queso Idiazabal Bay of Biscay salted anchovies and Idiazabal cheese mouse	18€
Salmón salvaje marinado en casa acompañado de una salsa gribiche al eneldo Homemade marinated salmon gribiche sauce & dill	16€
Surtido de croquetas Domine (jamón, espinacas y bacalao) Domine assorted croquettes (ham, spinach and cod)	14€
Fingers de pollo crispy, chutney de zanahoria y mahonesa de chipotle Crispy chicken fingers, carrot chutney and chipotle mayonnaise	16€
Gajos de patata fritos al parmesano con salsa de panceta ahumada Parmesan fried potato wedges with smoked bacon sauce	14€
Tempura de espárragos verdes a la parrilla con emulsión de piquillos Grilled green asparagus tempura with "piquillo" pepper emulsion	14€

INDISPENSABLES ESSENTIALS

Sándwich club de pollo lumagorri o bonito, panceta y mahonesa Lumagorri chicken or tuna club sandwich with bacon and mayonnaise	18€
Hamburguesa de Black Angus, queso Idiazabal, bacon, tomate y cebolla de Zalla confitada Black angus burger, Idiazabal cheese, bacon, tomato and candied Zalla onion	18€
Pizza con pesto de albahaca, setas de temporada al aroma de trufufo Basil pesto, seasonal mushrooms with truffle oil pizza	16€
Pizza de jamón dulce, carpaccio de tomate asado, mozzarella y un toque picante sweet ham, roasted tomato carpaccio, mozzarella and slightly spicy pizza	16€

LE CAFÉ

ESPECIALES SPECIALS

Ensalada Domine (lechugas crocantes, tomate, mozzarella, zanahoria, atún...) Domine salad (crunchy lettuce, tomato, mozzarella, carrot, tuna...)	18€
Ensalada de pollo Lumagorri escabechado, mousse de olivada, queso feta y crudités Marinated Lumagorri chicken salad, olive mousse, feta cheese and crudités	16€
Tabla de quesos del país con sus guarniciones Local cheese board with fittings	18€
Pasta casarecce con broccoli y tomatitos asados, salsa de queso Idiazabal Sautéed casarecce pasta with broccoli and roasted cherry tomatoes, Idiazabal cheese sauce	16€
Heura sobre verduras de temporada salteadas, cremoso de cebolla morada de Zalla Heura on sautéed seasonal vegetables, creamy red onion from Zalla	18€
Crema de porrusalda con crutons y chips de tubérculos Leeks cream with croutons and vegetable chips	16€
Huevos rotos con críspy de txistorra Scrambled eggs with críspy Basque sausage	16€
Pescado del día elección del chef Fish of the day chef's choice	S/M
Medallón de vacuno, estofado de patatas y piquillos y jugo de tempranillo Beef medallion, potatoes and "piquillo" peppers stew and red wine juice	24€

POSTRES DESSERTS

Fruta fresca de temporada preparada Fresh and prepared seasonal fruit	10€
Brownie de chocolate, migas de pistacho verde y helado de leche fresca Chocolate brownie, green pistachio crumbs, fresh milk ice cream	10€
Torrija caramelizada, salsa de frutos rojos y sorbete de mango Caramelized French bread toast, red berries sauce and mango sorbet	10€
Nuestros sorbetes y helados artesanos Artisan sorbets and ice cream	10€

LE CAFÉ

ESPECIALES SPECIALS

Ensalada Domine (lechugas crocantes, tomate, mozzarella, zanahoria, atún...) Domine salad (crunchy lettuce, tomato, mozzarella, carrot, tuna...)	18€
Ensalada de pollo Lumagorri escabechado, mousse de olivada, queso feta y crudités Marinated Lumagorri chicken salad, olive mousse, feta cheese and crudités	16€
Tabla de quesos del país con sus guarniciones Local cheese board with fittings	18€
Pasta casarecce con broccoli y tomatitos asados, salsa de queso Idiazabal Sautéed casarecce pasta with broccoli and roasted cherry tomatoes, Idiazabal cheese sauce	16€
Heura sobre verduras de temporada salteadas, cremoso de cebolla morada de Zalla Heura on sautéed seasonal vegetables, creamy red onion from Zalla	18€
Crema de porrusalda von crutons y chips de tubérculos Leeks cream with croutons and vegetable chips	16€
Huevos rotos con crispy de txistorra Scrambled eggs with crispy Basque sausage	16€
Pescado del día elección del chef Fish of the day chef's choice	S/M
Medallón de vacuno, estofado de patatas y piquillos y jugo de tempranillo Beef medallion, potatoes and "piquillo" peppers stew and red wine juice	24€

POSTRES DESSERTS

Fruta fresca de temporada preparada Fresh and prepared seasonal fruit	10€
Brownie de chocolate, migas de pistacho verde y helado de leche fresca Chocolate brownie, green pistachio crumbs, fresh milk ice cream	10€
Torrija caramelizada, salsa de frutos rojos y sorbete de mango Caramelized French bread toast, red berries sauce and mango sorbet	10€
Nuestros sorbetes y helados artesanos Artisan sorbets and ice cream	10€

IVA incluido/ VAT included

Nuestros productos pueden contener alérgenos como ingredientes, consúltenos para cualquier aclaración
Our products may contain allergens as ingredients, please contact our staff if you have any doubt

LE CAFÉ

Vinos tintos/ Red wine

D.O. Ca. Rioja

Campillo Crianza (Tempranillo)	24€
Valenciso Reserva (Tempranillo)	36€
Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo)	30€
Muga Crianza	30€
Viña Ardanza Reserva	36€
Muga Crianza (Botella 3/8)	21€
Marqués de Legarda Crianza	21€
Valenciso Reserva	25€

D.O. Ribera del Duero

Avan (Tempranillo)	27€
--------------------	-----

Vinos blancos/ White wine

Txakoli Bizkaia leup! (Hondarribi zuri)	23€
Enate Chardonay 234 (Chardonnay)	24€
Marqués de Riscal (Rueda Verdejo)	24€
Maior de Mendoza Albariño	26€
Maior de Mendoza Albariño 1/2	21€

Vinos rosados/ Rosée wine

Arrayán Rosado (Shiraz, Cabernet)	25€
-----------------------------------	-----

Vinos espumosos/ Sparkling wine

Moet Chandon Brut	65€
Cava Ars Collecta Codorníu	40€

Vino por copas/ Glasses of wine

Campillo Crianza (Rioja)	4€
Marques de Riscal Reserva (Rioja)	5€
Avan (Ribera de Duero)	5€
Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)	4€
Txakoli Bizkaia leup!	4€
Arrayán Rosado	4€
Cava Ars Collecta Codorniu	8€
Moet & Chandon Brut	13€

LE CAFÉ

Aguas y Refrescos/ Water & Refreshments

Aguas Minerales, refrescos, zumos	4€
Mineral water, soft drinks, juices	
Zumo naranja natural, zumo tomate preparado	5€
Fresh orange juice, tomato juice	

Cervezas/ Beers

Zurito/ Small draft beer	3€
Caña/ Draft beer	5€
San Miguel 0,0 / Non alcoholic beer	3,5€
Selecta, Corona, Radler, La Salve	4,50€

Licores/ Spirits

Patxaran, Licores de frutas, Orujo	7€
Sloe liqueur, Fruit schnapps, Marc liqueur	
Baileys	7€
Patxarán Baines Etiqueta Oro	8€

Aperitivos/ Aperitifs

Bitter Cinzano, Vermouth, Campari	6€
Marianito / Small Vermouth	4€
Aperol Spritz	11€
Tio Pepe, La Guita	4€

Ginebra/ Gin

Beefeater, Seagrams, Tanqueray	9€
Bombay Shapire	12€
Martin Miller's	12€

Ron/ Rom

Bacardí	9€
Brugal Añejo	9€
Santa Teresa, Barcelo Añejo	10€
Havana 7	12€
Zacapa Gran Reserva 23	16€

Vodka

Absolut, Stolichnaya	9€
Grey Goose	15€

LE CAFÉ

Brandy

Torres 10	8€
Carlos I	12€
Larios 1866, Cardenal Mendoza	12€

Armagnac

Clès des Ducs	12€
---------------	-----

Cognac

Remy Martin	12€
-------------	-----

Whisky

Jameson, Ballantines, Jonhy Walker Red	8€
J&B	8€
Cardhu, Jack Daniels	11€
Macallan 12 años	13€

Bebidas calientes/ Hot drinks

Café solo, cortado/ Espresso, macchiato Coffee	2,5€
Con leche, con hielo/ Regular, with ice	3€
Vaso leche/ Glass of milk	3€
Cola Cao	4€
Capuccino	3€
Chocolate a la taza/ Hot chocolate	4€
Café con licor (Baileys, carajillo...)/ Coffee with liqueur	4€
Infusiones/ Teas	3€

IVA incluido/ VAT included

Nuestros productos pueden contener alérgenos como ingredientes, consúltenos para cualquier aclaración
Our products may contain allergens as ingredients, please contact our staff if you have any doubt