

## ENCIENDE TU APETITO · FIRST FLAMES

<b>Cecina de buey “El Capricho” con almendras</b> “El Capricho” Cured Beef with Almonds	29,0€
<b>Chorizo de buey picante “El Capricho”</b> Spicy “El Capricho” Ox Chorizo	13,0€
<b>Láminas de picaña de Angus con yema ahumada y queso Comté</b> Slices of Angus Picanha with Smoked Egg Yolk and Comté Cheese	18,0€
<b>Canelón de atún rojo con jugo de olivas verdes, piparras y albahaca</b> Red Tuna Cannelloni with Green Olive Juice, Piparras, and Basil	23,0€
<b>Carpaccio de buey ahumado con láminas de pasta fresca y boletus</b> Smoked Beef Carpaccio with Fresh Pasta Sheets and Porcini Mushrooms	22,5€
<b>Tortitas de trigo a la parrilla con deshuesado de chuleta, guacamole, txalotada y suave chipotle</b> Grilled Wheat Tortillas with Boneless Ribeye Steak, Guacamole, “Txalotada,” and Mild Chipotle	19,0€

## VERDES A LA LLAMA · FIRE GREENS

<b>Ensalada de la abuela de pimientos asados, huevo, patata, anchoa y naranja asada</b> Grandma’s Salad with Roasted Peppers, Egg, Potato, Anchovy, and Roasted Orange	17,5€
<b>Aguacate a la parrilla con queso de cabra y pesto de cilantro</b> Grilled Avocado with Goat Cheese and Coriander Pesto	17,0€
<b>Puerro asado, stracciatella ahumada y tomatitos en escabeche ligero</b> Roasted Leek, Smoked Stracciatella, and Lightly Pickled Cherry Tomatoes	17,0€
<b>Tomate natural a la brasa con pastrami “El Capricho” y mayonesa de trufa</b> Grilled Fresh Tomato with “El Capricho” Pastrami and Truffle Mayonnaise	22,5€
<b>Ensalada de tomate con bonito de Mutriku y AOVE de manzana</b> Tomato Salad with Mutriku Tuna and Apple Extra Virgin Olive Oil	20,0€
<b>Espárragos naturales a la parrilla con salsa romesco y huevo a baja temperatura</b> Grilled Fresh Asparagus with Romesco Sauce and Low-Temperature Egg	26,0€
<b>Verduras ecológicas de temporada a la parrilla con aceite de cecina rallada</b> Seasonal Organic Grilled Vegetables with Grated Cured Beef Oil	24,0€

## DEL MAR A LA BRASA · SEA ON FIRE

<b>Sapito a la brasa con refrito de ajos y guindilla</b> Grilled Monkfish with Garlic and Chili Sauté	<b>35,0€</b> POR PERSONA PER PERSON
<b>Lubina parrilla al Orio</b> Grilled Sea Bass "al Orio"	<b>35,0€</b> POR PERSONA PER PERSON
<b>Bacalao al pil-pil hecho en casa</b> Homemade Cod "al Pil-Pil"	<b>31,0€</b>
<b>Mejillones a la brava</b> Mussels "a la brava"	<b>17,0€</b>
<b>Pescado fresco por piezas</b> Whole Fresh Fish, Priced by Weight	<b>Preguntar a nuestro personal</b> Ask our staff

## CARNES AL ROJO VIVO · RED-HOT MEATS

<b>Mollejas de ternera a la parrilla glaseadas con demi-glace</b> Grilled Veal Sweetbreads Glazed with Demi-Glace	<b>24,0€</b>
<b>Corte ibérico con chimichurri</b> Iberian Pork Cut with Chimichurri	<b>24,0€</b>
<b>Txuletilas de cordero lechal con mix de patatas</b> Suckling Lamb Chops with Potato Mix	<b>36,0€</b>
<b>Hamburguesa de buey "El Capricho" (200 g) a la brasa en pan de brioche</b> "El Capricho" Beef Burger Grilled (200 g) on Brioche Bread	<b>19,0€</b>
<b>Txuleta de vaca madurada con papas fritas y piquillos</b> Aged Beef Ribeye Steak with French Fries and Piquillo Peppers	<b>69,0€/kg</b>

## ·PREGUNTA POR NUESTROS FUERA DE CARTA· ·ASK ABOUT OUR OFF-MENU DISHES·

## GUARNICIONES A PARTE · SIDES

<b>Lechuga con cebolleta</b> · Lettuce with Spring Onion	<b>5,0€</b>
<b>Patatas fritas</b> · French Fries	<b>4,5€</b>
<b>Pimientos asados</b> · Roasted Peppers	<b>5,0€</b>
<b>Aligot</b> · Aligot	<b>5,0€</b>

## LA ÚLTIMA CHISPA · THE FINAL SPARK

<b>Flan de carajillo de Baileys</b> Coffee and Baileys Flan	8,0€
<b>Piña a la parrilla, helado de coco e infusión de lima, menta y jengibre</b> Grilled Pineapple, Coconut Ice Cream, and Lime, Mint & Ginger Infusion	8,0€
<b>Lingote de chocolate, cacahuets y toffee salado con helado de avellana</b> Chocolate Bar with Peanuts and Salted Toffee, served with Hazelnut Ice Cream	9,0€
<b>Milhojas de hojaldre con ganache de chocolate blanco y negro y helado de yuzu</b> Puff Pastry Mille-Feuille with White and Dark Chocolate Ganache and Yuzu Ice Cream	9,5€
<b>Tentación de pistacho</b> Pistachio Temptation	9,5€
<b>Fresas a la parrilla con caldo estrellado de yuzu, chantilly y sorbete de fruta fresca</b> Grilled Strawberries with Yuzu Broth, Chantilly, and Fresh Fruit Sorbet	9,5€
<b>Tabla de quesos con picos</b> Cheese Board with "Picos" Breadsticks	18,0€
<b>Nuestros helados artesanales: Frambuesa, dulce de leche, nata o avellana</b> Our Artisan Ice Creams: Raspberry, Dulce de Leche, Cream or Hazelnut	6,0€

**Pan por persona · 2,6€**  
Bread per person

*\*Tenemos a su disposición la carta de alérgenos*

**SUA  
& KEA**



**NUESTRA BODEGA**  
**OUR WINES**

## VINO TINTO · RED WINE

### D.O. RIOJA - Crianzas

---

<b>VIÑA POMAL SELECCIÓN 500</b> 85% Tempranillo y 15% Garnacha	🍷 4,2€ - 26,0€
<b>JESÚS MADRAZO</b> 82% Tempranillo, 10% Garnacha, 1% Maturana, 2% Graciano y 2% Merlot	33,0€

### D.O. RIOJA ALTA - Reservas

---

<b>VIÑA ARDANZA</b> 80% Tempranillo y 20% Garnacha	40,0€
<b>VIÑA ALBINA 120 ANIVERSARIO</b> Tempranillo, Mazuelo y Graciano	36,0€
<b>MONTE REAL 90 ANIVERSARIO</b> 100% Tempranillo	26,0€
<b>IMPERIAL</b> 100% Tempranillo	41,0€

### D.O. RIOJA ALAVESA - Crianzas

---

<b>CAMPILLO CUVE</b> 100% Tempranillo	26,0€
<b>SIERRA CANTABRIA</b> 100% Tempranillo	26,0€
<b>MARQUÉS DE RISCAL ARIENZO</b> Tempranillo y Graciano	28,0€
<b>AGNVS</b> 100% Tempranillo	28,0€

### D.O. RIOJA ALAVESA - Reservas

---

<b>MARQUÉS DE RISCAL XR</b> Tempranillo, Mazuelo y Graciano	41,0€
<b>CONTINO</b> Tempranillo, Mazuelo y Graciano	41,0€
<b>FINCA MARTELO</b> 100% Tempranillo	41,0€
<b>CAMPILLO 57 GRAN RESERVA</b> 100% Tempranillo	53,0€
<b>JUAN VALDELANA - Vino de autor</b> Tempranillo, Viura, Garnacha y Mazuelo	53,0€

### D.O. CASTILLA Y LEÓN

---

<b>ABADIA RETUERTA</b> 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah	49,0€
<b>CASTELO DE MEDINA</b> 60% Syrah y 40% Tempranillo	🍷 4,2€ - 27,0€
<b>SYTÉ</b> 60% Syrah y 40% Tempranillo	31,0€

#### **D.O. RIBERA DEL DUERO**

---

<b>CORIMBO</b> 100% Tempranillo	<b>38,0€</b>
<b>EMILIO MORO</b> 100% Tinta fina	<b>37,5€</b>
<b>FLOR DE PINGUS</b> 90% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon y 4% Merlot	<b>190,0€</b>
<b>AUSTUM</b> 100% Tinta fina	<b>27,0€</b>
<b>PORTIA PRIMA LA ENCINA</b> 100% Tempranillo	<b>37,0€</b>
<b>PORTIA ROBLE</b> 100% Tempranillo	<b>24,0€</b>

#### **D.O. EXTREMADURA**

---

<b>HABLA DEL SILENCIO</b> Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	<b>29,0€</b>
--	--------------

#### **D.O. TORO**

---

<b>ALMIREZ</b> 100% Tinta de toro	<b>38,0€</b>
<b>PINTIA</b> 100% Tinta de toro	<b>87,0€</b>

#### **D.O. JUMILLA**

---

<b>JUAN GIL</b> 100% Monastrell	<b>28,0€</b>
------------------------------------	--------------

#### **D.O. PRIORAT**

---

<b>SECRETS DEL PRIORAT</b> Cariñena y Garnacha	<b>33,0€</b>
---	--------------

#### **VINOS FRANCESES**

---

<b>LA DAME DE BOÛARD</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot	<b>36,0€</b>
<b>CHATEAU GRAND VILLAGE</b> Cabernet Franc y Merlot	<b>49,5€</b>
<b>D'ESTROUNEL</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot	<b>49,5€</b>

## VINO BLANCO · WHITE WINE

### D.O. SOMONTANO

---

**ENATE 234** 🍷 4,2€ - 26,0€  
Chardonnay

### D.O. RUEDA

---

**JOSÉ PARIENTE** 24,5€  
100% Verdejo

**MARQUÉS DE RISCAL** 23,0€  
100% Verdejo

**CASTELO DE MEDINA** 23,0€  
100% Verdejo

**CAMPILLO SOBRE LÍAS** 24,0€  
100% Verdejo

**VIORE** 🍷 4,2€ - 21,0€  
100% Verdejo

### D.O. RIAS BAIXAS

---

**PACO-LOLA** 29,0€  
100% Albariño

**VEIGA NAUM** 🍷 4,2€ - 26,0€  
100% Albariño

### D.O. VALDEORRAS

---

**VEGA DE LUCÍA** 🍷 4,2€ - 23,0€  
100% Godello

**O LUAR DO SIL  
PAGO DE LOS CAPELLANES** 34,0€  
100% Godello

### D.O. NAVARRA

---

**HACIENDA DE ARINZANO** 30,0€  
100% Chardonnay

### TXAKOLI

---

**ARETXAGA** 🍷 4,2€ - 23,0€  
Hondarribi Zuri y Follec Blanc

**SEÑORIO DE OTXARAN** 27,0€  
Hondarribi Zuri y Follec Blanc

**LAINOA** 30,0€  
Hondarribi Zuri

**GALANTA** 29,0€  
Hondarribi Zuri

## VINO ROSADO · ROSÉ WINE

### D.O. RIOJA

---

**CAMPILLO** 4,2€ - 23,0€  
Garnacha tinta

## CAVAS Y ESPUMOSOS · SPARKLING WINES

### D.O. CAVA DEL Penedés

---

**CAVA MISTINGUETT BRUT NATURE** 4,5€ - 24,0€  
Chardonnay

**ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS** 33,0€  
Chardonnay

**GALA ROSÉ VALLFORMOSA** 33,0€  
Pinot Noir

**LAIETÀ** 39,0€  
Pinot Noir, Chardonnay y Pansa Blanca

**SIGNAT BRUT NATURE** 24,0€  
Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo y Parellada

**GRAMONA LA CUVÉE RESERVA BRUT** 35,0€  
Xarel·lo y Macabeo

### D.O. CHAMPAGNE

---

**TAITTINGER** 78,0€  
Pinot Noir y Chardonnay

**LAURENT PERRIER** 78,0€  
100% Pinot Noir

**LAURENT PERRIER ROSÉ** 135,0€  
100% Pinot Noir

**RUINART BLANC DE BLANCS** 165,0€  
Chardonnay

## MAGNUM TINTOS · MAGNUM RED WINE

### D.O. RIOJA

---

**MONTE REAL CRIANZA** 4,2€ - 42,0€  
100% Tempranillo

**MONTE REAL RESERVA FAMILIA** 47,0€  
100% Tempranillo

**CAMPILLO** 50,0€  
100% Tempranillo

**GRAN ALBINA** 52,0€  
Tempranillo, Graciano y Mazuelo

### D.O. RIBERA DEL DUERO

---

**PORTIA PRIMA LA ENCINA** 60,0€  
100% Tempranillo