

BOCADOS

Gilda esférica	4€
Brioche tostado de ventresca, piquillos, pesto rojo y mantequilla (2UND)	8€
Ekotalo de atún rojo y crema ácida de aguacate (2UND)	8€
Croquetas de carabinero	2,5€
Pimiento relleno 2.0 (vegetariano)	6€
Wikini (Bikini de cecina de wagyu)	12€
Steak tartar de vaca madurada (2 UND)	12€

PARA COMPARTIR

Ensaladilla de Txangurro	14€
Torrezno de soria	9€
Tiradito de lubina a la llama, beurre blanck, huevas y aceite verde	14€
Cogollos a la brasa, salsa tartara y queso Mahon (vegetariano)	12€
Puerro a la brasa, romesco y piquillos asados a leña (vegetariano)	12€
Carpaccio de vaca madurada.	12€
Zamburiñas brasa, kimchie y lima (4und)	12€
Portobello , yema de huevo, espuma de patata trufada y demiglase (vegetariano)	16€
Bravas	9€
Tortilla de patata suflada / con trufa (vegetariano)	9/14€
Alcachofa frita, cremosos de Foie y cecina de wagyu	9€
Oreja de cerdo	11€
Chuletillas de Angus	12€
Pulpo a la brasa, espuma de patata y pimentón de La Vera	22€
Hamburguesa de vaca gallega madurada	16€
Arroz meloso de carabinero (extra carabinero 6€)	30€
Arroz seco de Txuleta	60€.

CARNES Y PESCADOS A LA BRASA

Lomo bajo de vaca madurado (500-800gr)	68€/kg
Txuleta de vaca gallega (60 dias de maduración)	68€/kg
Lubina AQUANARIA	55€/kg

GUARNICIONES

Piquillos asados a leña	9€
Patatas fritas	4€
Cogollos	6€



MENÚ T-GUSTA

Tabla de aperitivos fríos

Croqueta de carabinero

Portobello, yema de huevo, espuma de patata trufada y demi glase

Zamburiñas a la brasa, gratinadas con kimchie y lima

Cazuelita de pulpo, patata y pimentón

Steak Tartar

Carpaccio de chuleta de vaca gallega

Postre de la casa

48€/PAX

-El menú se sirve a mesa completa-

Pan, agua y vino (incluidos en el menú)



@sutan_cook

MENÚ M-GUSTA

Tabla de aperitivos fríos

Croqueta de carabinero

Portobello, yema de huevo, espuma de patata trufada y demi glase

Zamburiñas a la brasa, gratinadas con kimchie y lima

Cazuelita de pulpo, patata y pimentón

Lubina a la brasa

o

Lomo bajo de vaca gallega a la brasa

Postre de la casa

58€/PAX

-El menú se sirve a mesa completa-

Pan, agua y vino (incluidos en el menú)

Una ración para cada tres personas.

A elegir entre lubina o lomo bajo, en caso de querer las dos se cobrara un suplemento.



[@sutan_cook](https://www.instagram.com/sutan_cook)

MENÚ D-GUSTA

Tabla de aperitivos fríos

Croqueta de carabinero

Boletus, yema de huevo, espuma de patata trufada y demi glase

Alcachofa, royal de foie y cecina de wagyu

Lubina a la brasa

Chuleta de vaca gallega a la brasa

Postre de la casa

68€/PAX

-El menú se sirve a mesa completa-

Pan, agua y vino (incluidos en el menú):
una ración para cada tres personas.
La txuleta está pensada para compartir.

En caso de solicitar una txuleta para una
sola persona, se aplicará un suplemento.



[@sutan_cook](https://www.instagram.com/sutan_cook)

MENÚ GUSTUKO

- LASCAS DE BACALAO, PAPA MACHACADA, PIQUILLOS Y SU PILPIL
 - TOMATE, BURRATA Y PISTACHO
- COGOLLOS A LA BRASA, TARTARA Y QUESO MAHON
 - ENSALADILLA, GAMBA CRISTAL Y HUEVO FRITO
- TARTAR DE ATÚN, HUEVAS DE TOBIKO Y AGUACATE
 - ALCACHOFA CON FOIE
 - PUCHERO DEL DIA
- PASTA CON SALSAS DE SETAS TRUFADA Y YEMA DE HUEVO
 - PASTA A LA CARBONARA IBERICA
 - RISOTTO DE HONGOS
- HUEVO 65°, PORTOBELLO Y ESPUMA DE PATATA
 - TORTILLA DE PATATA SUFLADA
- ZAMBURIÑAS A LA BRASA, KIMCHIE Y LIMA(4UND)
 - TEMPURA MELOSA DE LANGOSTINO
- CHIPIRONES, CEBOLLA CONFITADA Y BEURRE BLANCK
 - BACALAO MARINADO A LA PARRILLA
 - GUISO DE OREJA DE CERDO
 - TACOS DE COCHINITA
- ALBONDIGAS DE VACA MADURADA Y PARMENTIER
 - CANELON DE POLLO AL CURRY
 - MILANESA DE ABANICO IBÉRICO
 - LASAÑA DE CARNE ESTILO CAJUN
 - ENTRAÑA A LA BRASA
- LOMO BAJO DE VACA A LA PARRILLA (+5€)

POSTRES DE LA CASA

24€

- El menú se sirve a mesa completa-*
- INCLUYE PAN Y AGUA-*

DISPONIBLE DE LUNES A JUEVES

*A elegir dos platos por persona / nuestro menú esta hecho para compartir



@sutan_cook

POSTRES

Cremoso de mango y lima.	5€
Tiramisu	6€
Torrija caramelizada	6€
Tarta de queso	12€
Flan cremoso de vainilla	6€



VINOS

BLANCOS

Aimarez - Rioja	12€
Luis R - Rioja	12€
Izadi Larrosa Blanca - Garnacha Blanca - Rioja	18€
Caraballas - Verdejo	22€ (peq.) /38€
Caraballas Parcelario - Verdejo	26€
Zarate - Albariño	26€
Louis Latour Ardeche - Chardonnay	20€
El marido de mi amiga - Dulce	18€
Viernes - Godello	18€
Txomin Etxaniz - Txakoli	24€

TINTOS

Aimarez - Rioja	12€
Luis R - Rioja	12€
Aimarez Edición Limitada - Rioja	18€
Izadi Larrosa Negra - Garnacha Tinta - Rioja	23€
Artadi Tradición - Rioja	29€
Luis R - Crianza - Rioja	22€
Oinoz - Crianza	22€
Muriel - Crianza	21€
Prado Rey - Ribera del Duero - Crianza	26€
El Nómada - Rioja	25€
Baigorri - Crianza - Rioja	22€
Pasos de San Martín - Artazu - Garnacha	30€
Almirez Teso La Monja - Toro	33€

ROSADOS, ESPUMOSOS Y DULCES

Izadi Larrosa Rosado - Garnacha - Rioja	16€
Borgo Imperiale - Moscato	16€
Sidra	9€


CAVA - CHAMPAGNE

Juve & Camps Reserva de la familia - Cava	34€
Juve & Camps Gran Reserva - Cava	40€
Juve & Camps Millesime Rose - Cava	35€
Louis Roeder - Champagne	80€




BOCADITOS

Gilda esférica	4€
Torrezno de soria	6€
Ekotalo de tartar de atún rojo	4€
Zamburiña gratinada	3€/ud.
Ensaladilla de txangurro	6€
Croqueta de carabineros	2.5€/ud.
Crujiente de langostino ibérico (4UND)	6€
Rabas, ajo asado y lima	11€
Bravas	9€
Tortilla de patata suflada / con trufa	9/14€
Wikini (Bikini de cecina de wagyu)	6€
Brioche tempura langostino	9€
Brioche de osobuco	9€
Cazuelita de pulpo y espuma de patata	6€
Chuletillas de Angus	11€
Carpaccio de vaca, queso mahón y trufa	6€

 @sutan_cook

BOCADITOS

Gilda esférica	4€
Torrezno de soria	6€
Ekotalo de tartár de atún rojo	4€
Zamburiña gratinada	3€/ud.
Ensaladilla de txangurro	6€
Croqueta de carabineros	2.5€/ud.
Crujientes de langostino ibérico (4UND)	6€
Rabas, ajo asado y lima	11€
Bravas	9€
Tortilla de patata suflada / con trufa	9/14€
Wikini (Bikini de cecina de wagyu)	6€
Brioche tempura de langostino	9€
Brioche de osobuco	9€
Cazuelita de pulpo y espuma de patata	6€
Chuletillas de Angus	11€
Carpaccio de vaca, queso mahón y trufa	6€

 @sutan_cook