

maneras de empezar

| Anchoa Yurrita 0'0 **_22€**

| Tomate de la huerta aliñado **_I4€**

| Ensalada Delirante **_I8€**

| Ensaladilla Kanaya **_I6€**

| Ensaladilla de centollo **_20€**

| Espárragos 5 frutos de Navarra con nuestra mayonesa **_I6€**

| Croquetas **_I4€**

| Huevos rotos con patatas y chistorra de Navarra **_I8€**

con trufa +5€

| Huevos rotos con patatas y paleta ibérica **_I8€**

con trufa +5€

| Nuestra tortilla **_I4€**

| Tortilla abierta de bacalao **_I8€**



nuestra cocina, cocina de las abuelas, de las madres, cocina donde prima el producto local, producto respetuoso con los procesos, con las vedas, con la vida

formas de seguir

| Corazón de alcachofa con
crujiente de jamón **_18€**

| El CACHOPO (Arzúa y jamón ibérico) **_28€**

| Entrecot premium de Rubia Gallega **_32€**

| Carrilera de cerdo ibérico al mencia **_18€**

| Presa ibérica con su guarnición **_22€**

| Tataki de atún rojo (Balfegó) **_26€**

| Carpaccio de atún rojo (Balfegó) **_26€**

| Bacalao **_24€**

| Salpicón de rape y gambón **_26€**

respetamos los tiempos, las mareas, las vedas,
solo así se puede conseguir la mejor materia prima
de una forma sostenible y respetando lo que nos
ofrece el mar, las rías, los ríos...

[CONSULTA NUESTRO PESCADO Y MARISCO DE LONJA](#)

@deliragastronomica

y la mejor forma de acabar

| No es un tiramisú, es el TIRAMISÚ _6.50€

| Arroz con leche Puxajiii _5€

| Coulant de chocolate con helado _6€

| Tarta de queso _6€

sabes que los postres vienen de la Antigua Roma??, se denominaban “secuandae mensae” pero a nosotros nos gusta más lo que nos diría nuestra abuela: “haberá que comer algo de postre ou?”

delira

www.deliragastronomica.com

