

El rincón de Vespok

CONSERVAS Y ENCURTIDOS

- Gilda [ud.] | 2,5€
- Mejillones en escabeche | 8€
- Navajas al natural | 19€
- Boquerones en vinagre | 7 / 14€
- Anchoas de Santoña | 9 / 17,5€
- Matrimonio
[5 ud. de anchoa de Santoña con su boquerón con ajo y perejil] | 16€

ENTRANTES

- Croqueta de jamón ibérico | 3€
- Croqueta de carabineros | 3€
- Selección de quesos nacionales | 9 / 17€
- Jamón ibérico de bellota | 15 / 29€
- Ensaladilla rusa, ventresca de atún, piparras y tierra de aceitunas negras | 8 / 15€
- Ensaladilla rusa con txangurro | 9,5 / 18€
- Laminas de lomo de vaca madurada con miel de caña y queso de mahon | 15€
- Tortilla vaga con gamba roja y mayo de sus cabezas | 16€
- Chipirones a la plancha sobre cebolla caida, chips de ajo y perejil | 9 / 17€
- Colas de gambón al ajillo | 15€
- Tartar de atún rojo con aliño oriental y mouse de aguacate | 25€
- Steak tartar de solomillo hecho en mesa | 25€

A LA BRASA

- Chistorra de arbizu | 6€
- Butifarra fresca | 7€
- Chorizo criollo argentino | 7,5€



El rincón de Vespok

H U E R T A

Ensalada de la casa | 13€

Ensalada de pimientos del piquillo asados con ventresca de atún, huevos de codorníz y
cebolla morada | 16€

Tomate de temporada con ventresca de atún rojo confitado en casa | 15€

Burrata fresca con tartar de tomate seco y aguacate con pesto genovés | 19€

Flores de alcachofas confitadas con nuestra salsa romesco y sal de jamón | 16€

C U C H A R A

Salmorejo con lascas de jamón ibérico y ralladura de huevo cocido | 13€

Vichyssoise con puerros confitados y foie | 15€

Guiso de verdinas con almejas y txangurro | 18€

Cebolletas de aranjuez asadas a la carbonara con crujiente ibérico | 16€

A R R O C E S Y P A S T A S

Arroz seco de gambones | 18€

Arroz meloso de guiso de pollo de corral y setas | 18€

Canelón de confit de pato y foie con velouté de trufa | 17€

Pasta del chef | 16€



El rincón de Vespok

P E S C A D O S

Medallón de rape sobre bullabesa de ruibarbo | 28€
Merluza de pincho con almejas abiertas al burreblanc | 28€
Rodaballo a la brasa a la donostiarra | 36 / 70€
Lenguado meunier [2pax.] | 68€

C A R N E S

Cuarto trasero de pollo de corral asado al tomillo limón | 20€
Pluma ibérica a la brasa | 26€
Solomillo de vaca al foie con salsa perigord | 29€
Hamburguesa de Angus | 17€
Trinchado de lomo de vaca nacional alta maduración
[300 gr.] | 28€ - [500 gr.] | 48€

A C O M P A Ñ A M I E N T O S

Ensalada verde | 3,5€
Verduras salteadas al wok | 4€
Patatas fritas al punto de sal | 4€
Pimientos del piquillo a la leña | 7€
Pimientos del padrón fritos | 7€

P O S T R E S

Helados artesanales | 7€
Tiramisú | 7€
Sopa de fresones con helado de yogurt de caserío | 7,5€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla bourbon | 10€
Tarta de quesos ahumados | 10€
Tarta de chocolate belga | 10€



El rincón de Vespok

PRESERVED AND PICKLED

Gilda [unit] | €2.5

Mussels in escabeche | €8

Razor clams in natural juice | €19

Anchovies in vinegar | €7 / €14

Santoña Anchovies | €9 / €17.5

Marriage

[5 units of Santoña anchovy with its garlic and parsley marinated anchovy] | €16

STARTERS

Iberian ham croquette | €3

Carabinero croquette | €3

Selection of national cheeses | €9 / €17

Acorn-fed Iberian ham | €15 / €29

Russian salad, tuna belly, piparras, and black olive soil | €8 / €15

Russian salad with spider crab | €9.5 / €18

Slices of matured beef loin with cane honey and Mahón cheese | €15

Lazy omelette with red prawn and prawn head mayo | €16

Grilled baby squid on caramelized onion, garlic, and parsley chips | €9 / €17

King prawn tails with garlic | €15

Red tuna tartare with oriental dressing and avocado mousse | €25

Tableside prepared beef tenderloin steak tartare | €25

GRILLED

Chistorra from Arbizu | €6

Fresh butifarra sausage | €7

Argentinian criollo chorizo | €7.5



El rincón de Vespok

GARDEN

House salad | €13

Salad of roasted piquillo peppers with tuna belly, quail eggs, and red onion | €16

Seasonal tomato with house-candied red tuna belly | €15

Fresh burrata with sun-dried tomato and avocado tartare with Genoese pesto | €19

Confit artichoke flowers with our romesco sauce and ham salt | €16

SPOON DISHES

Salmorejo with Iberian ham shavings and grated boiled egg | €13

Vichyssoise with confit leeks and foie gras | €15

Green bean stew with clams and spider crab | €18

Aranjuez spring onions roasted carbonara-style with crispy Ibérico ham | €16

RICE AND PASTA

Dry prawn rice | €18

Creamy rice with free-range chicken stew and mushrooms | €18

Duck confit and foie gras cannelloni with truffle velouté | €17

Chef's pasta | €16



El rincón de Vespok

FISH

Monkfish medallion with rhubarb bouillabaisse | €28

Hake loin with clams in burreblanc sauce | €28

Grilled half turbot à la Donostiarra | €36 / €70

Sole Meunière [for 2] | €68

MEATS

Roasted free-range chicken hindquarter with lemon thyme | €20

Grilled Ibérico pork feather steak | €26

Beef sirloin with foie gras and perigord sauce | €29

Angus burger | €17

Carved high-maturity national beef loin

[300g] | €28 - [500g] | €48

SIDES

Green salad | €3.5

Wok-sautéed vegetables | €4

Fries with sea salt | €4

Wood-fired piquillo peppers | €7

Fried padrón peppers | €7

DESSERTS

Artisanal ice creams | €7

Tiramisu | €7

Strawberry soup with farmhouse yogurt ice cream | €7.5

Thin apple tart with bourbon vanilla ice cream | €10

Smoked cheese tart | €10

Belgian chocolate tart | €10

