

VIERNES | OSTIRALA | FRIDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian white tuna Marmitako

Gazpacho de tomate rosa, guarnición de jamón ibérico y hortalizas
Tomate gazpatxo, iberiko urdaiazpia eta barazkiak
Pink tomato salmorejo, Iberian ham and vegetables

Ensalada de bacalao confitado, setas de temporada y verduritas salteadas
Bakailao konfitatu, sasoiko perretxiko eta barazki salteatu entsalada
Cod confit salad, fresh mushrooms and sautéed vegetables

Pan bao de cochinita pibil, cebolla encurtida y vinagreta de mango
Cochinita pibil bao opilak, típula ozpinetan eta mango aozpin olioarekin
Cochinita pibil bao buns with pickled onion and mango vinaigrette

Puerros asados, crema de cigala gratinada y langostinos salteados
Porru erreak, gratinatutako karramarro krema eta salteatutako ganbak
Roasted leeks, gratin crayfish cream and sautéed prawns

Salteado de verduras al wok y mollejititas de ternera
Wok frijitutako barazkiak eta behi-opilak
Wok-fried vegetables and beef sweetbreads

Cocido de Pochas con carrilleras estofadas
Potxa eltzekoa masail erregosiekin
Fresh beans with cheeks stew

Pescado y carnes | Arrainak eta haragiak | Fish and meat

Taco de bacalao dos gustos (pil pil y bizkaina)
Bakailao-zatia bi eratara (pil pil eta Bizkaiko erara)
Cod block, two ways (pil-pil and Biscayan-style)

Bonito del norte encebollado al Pedro Ximenez
Hegaluzea tipularekin Pedro Ximenezekin prestatua
White tuna with onions with Pedro Ximenez

Centro de merluza confitada, zamburiñas asadas y cremoso de boniato
Konfitutako legatz erdigunea, bieira erreak eta patata gozo krema
Hake centre confit, roasted scallops and sweet potato cream

Rabo de buey estofado a la manera tradicional
Idi-isatsa ohiko eran erregosia
Traditionally stewed oxtail

Taco de ternera a la plancha con pimientos verdes de Gernika y patatas gajo
Azpizuna plantxan Gernikako piper berdekin eta patata atalak
Grilled sirloin with Gernika green peppers and potato wedges



Postres | Postreak | Desserts

Espumoso de coco y helado de piña
Koko crema eta anana izozkia
Coconut cream and pineapple ice cream

Tarta de queso al horno y helado de polen
Gazta pastela labean errea eta lore-hauts izozkia
Baked cheesecake and pollen ice-cream

Pastel Ruso crujiente y helado de dulce de leche
Errusiako tarta kurruskaria eta toffee izozkia
Crunchy Russian cake and toffee ice cream

Torrija caramelizada y helado de leche del día
Torrada karamelizatua eta eguneko esne izozkia
Caramelized French toast and fresh milk ice cream

Crema dulce de mango caramelizado y helado de fruta de la pasión
Apardun jogurta greziar erara eta sagar gazi sorbetea
Sweet caramelized mango cream and passion fruit ice cream

Bebidas | Edariak | Drinks

Vino Tinto D.O.C. Rioja - Blanco Rueda
Agua microfiltrada | Ur mikroiragazkia | Microfiltered wáter
Café | Kafea | Coffee

62,00€

10% I.V.A. incluido. / % 10eko BEZa barne / 10% VAT included

Otros platos | Beste plater batzuk | Other dishes

Jamón Ibérico cortado a cuchillo y pan de cristal 32,00 €
Iberiko urdaizpikoa eta ogi txigortuarekin
Iberian ham and toast platter
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Ensalada de bogavante al vapor con sus salsas naturales 37,00 €
Abakando-entsalada lurrunetan bere saltsa naturalekin
Steamed European lobster salad with its natural sauces
(suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 supplement)

Risotto negro de begihaundis y parmesano 24,00 €
Begihaundiko risotto eta parmesanoa
Black begihaundis and parmesan risotto
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Tournedó de ternera asado y parmentier de hongos 28,00 €
Txahal tournedoa eta perretxiko parmentier krema
Sirloin a la broche with mushrooms cream
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Fricandó de rape y carabineros 30,00 €
Zapo arraina fricando
Monkfish and prawns fricando
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)