

DOMINGO | IGANDEA | SUNDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

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

Salmorejo de fresa y tartar de gambas
Marrubi salmorejo eta gamba tartar
Strawberry salmorejo and shrimp tartar

Pisto de hortalizas y huevo a 64º
Barazki pistoa eta arrautza 64º-tan
Vegetable ratatouille and egg cooked at 64 °C

Tarrina de foie micuit, confitura de higo, teja cítrica y tierra de cacao
Micuit foie ontzitzoa, piku konfitura, teila zitrikoa eta kakao hautsa
Mi-cuit foie gras terrine, fig jam, citrus tile wafer and ground cocoa

Ensalada de tomate repelado, espinacas, queso feta y piñones
Zuritutako tomate entsalada, feta gazta eta pinu-hazien
Peeled tomato, spinach, feta cheese and pine nut salad

Risotto meloso de carrilleras y Grana Padano
Txerri masailekin eta Grana Padano gaztarekin egindako risotto
Creamy risotto with pork cheeks and Grana Padano

Cocido de alubias rojas con todos sus sacramentos
Babarrun gorri eltzekoa sakramentu guztiekin
Red bean stew with braised meats

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)

Suprema de rodaballo en su salsa, cremoso de boniato y seta shimejis
Erreboilo Gorena, patata krematsuarekin eta shimeji perretxikoak
Supreme turbot, creamy sweet potato and shimeji mushroom

Caldereta de rape y langostinos, crema de hortalizas y cigalas
Rape eta ganba gisatua, barazki krema eta karramarroak
Monkfish and prawn stew, vegetable cream and crayfish

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

Costillar de cerdo ibérico y lacado agridulce de mango
Txerri saiheski iberikoa eta mango laka gazi-gozoa
Iberian pork ribs and sweet and sour mango lacquer



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 Urdaiazpikoa 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 €
Rape Fricando
Monkfish and prawns fricando
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)