

MARTES | ASTEARTEA | TUESDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

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

Ajo blanco de coco y tartar de gambas
Koko baratxuri eta ganba tartar
Coconut cream and shrimp tartar

Ensalada de bacalao confitado, hortalizas salteadas y pilpil de ajo negro
Bakailao entsalada barazki salteatuekin eta baratxuri beltz pilpil
Cod salad with sautéed vegetables and black garlic pipil

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

Tagliatelle salteados con crema de solomillo y champiñón portobello
Solomo krema eta portobello perretxikoarekin salteautako tagliatelleak
Sautéed tagliatelle with sirloin cream and portobello mushrooms

Risotto meloso de mejillones y langostinos al parmesano
Muskuilu eta ganba risotto krematsua parmesanoarekin
Green risotto with mussels and prawns

Ensalada de tomate del país, ventresca de atún marinado y vinagreta de encurtidos
Bertako tomate, atun sabela marinatua eta ozpinetako ozpin-olioa
Tomato salad, marinated tuna belly and pickle vinaigrette

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)

Begi haundis en su tinta y arroz salteado
Begihandiak beren tintan eta arroz salteatua
Begihandi (cuttlefish) in its ink and sautéed rice

Lomo de merluza confitada y salsa verde de almejas y langostinos
Legatz-solomo konfitatua eta txirla eta otarrainxka saltsa berdean
Hake fillet confit with clams and king prawns green sauce

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

Carre de cordero asado, cebolletas glaseadas y jugo al romero
Arkume errea, tipulin glaseatuak eta romero zukua
Roasted Lamb rack, glazed spring onions and Rosemary juice



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)