

BUENOS INICIOS QUE COMPARTIR (O NO)

Jamón ibérico de bellota de Jabugo "5J"	29€
Ensalada de tomate con anchoas, piparras y cebolleta (P,S)	19€
Espárragos de Navarra *brasa (L)	22€
Gilda de diferentes frutos del mar (unidad) (P)	7€
Croqueta artesana de jamón ibérico "5J" (unidad) (H, G, SU, L)	3€
Morcilla de arroz con berza y jugo de pimiento *brasa	15€
La txistorra de Patxi *brasa	14€
Gamba blanca de Huelva *brasa (C)	26€
Buñuelos de bacalao (12 unidades) (G,P,H,L)	11€

ENTRANTES

Tartar de gamba blanca, crema de almendras y lima (media) (C, G, L, FS)	16€
Revuelto de xixahori (H)	21€
Guisantes lágrima con huevo y bacalao (SU, L, P, H)	29€
Pulpo con parmentier, romesco y perejil (SU, FS, L) *brasa	27€
Perretxiko salteado con foie gras asado (SU, L)	32€

Nuestro pan, mantequilla ahumada y varios
2.8/ persona (por favor, indíquenos si no desea ser servido)

Otros pescados, mariscos y sugerencias según temporada y día

Huevo (H)
Crustáceo (C)
Altramuz (A)
Sésamo (SE)

Gluten (G)
Molusco (M)
Cacahuete (CA)

Sulfitos (SU)
Lácteos (L)
Pescado (P)

Frutos secos (FS)
Soja (S)
Apio (A)

NOSOTROS INCLUIMOS EL IVA

PRINCIPALES "BRASA"

Rape negro (P, SU, L)	4.9€/100 gr
Rodaballo (P, SU, L)	9.5€/100 gr
Solomillo de vaca Frisona nacional	(TX+4€) 27€
Chuleta de vaca Frisona nacional. Entorno a los 5 años de vida, 60 días de maduración	6.5€/100gr

PRINCIPALES "TRADICIÓN"

Calamar "Begi Haundi" troceado en su tinta (SU, P)	(TX) 24€
Lomos de rodaballo en salsa verde con almejas (SU, P, G, M)	29€
Bacalao confitado con setas de temporada al pilpil (SU, P)	(TX) 23€
Paletilla de cordero lechal al horno (SU, L)	33€
Carrilleras de ternera al vino tinto (SU, L)	(TX) 22€
Nuestros premiados callos con morro y pata (SU, A)	(TX) 22€

Piquillos
confitados
9€

Patatas fritas
caseras
6€

Ensalada con
cebolleta fresca
5€ (S)

MENÚ BRASA Y TRADICIÓN

Aperitivo del día / Mantequilla ahumada / Croqueta de jamón
-
Tartar de gamba blanca, crema de almendras y lima
-
Espárrago de Navarra a la brasa
-
Bacalao confitado con setas de temporada al pilpil
-
Solomillo a la brasa
-
Fresas tibias al palo cortado con helado de queso fresco
-
Mignardises

+16€ con chuleta de vaca sustituyendo la carne
(mínimo 2 personas)
+8€ con quesos de "Euskal Herria")
60€ bebida no incluida

POSTRES

Pastel de queso Idiazabal con manzana y helado de pistacho
(L, H, G, FS)

Babà al ron con chantillí y helado de vainilla (H, L, G, FS, SU)

Fresas tibias al palo cortado con helado de queso fresco

Torrija de brioche empapada de leche fresca y avellanas
(H, L, G, FS)

Nuestro postre de chocolate (H, L, SU, FS, G)

Cuajada de casa (L)

Helados y sorbetes 2 bolas (L, FS, H)

Sorbete de frambuesa o limón al cava (SU)

Queso Idiazabal de Araia (L)

Quesos de "Euskal Herria" a la carta (L)

QUESOS DE EUSKAL HERRIA PRIMAVERA 2025

BIOK BIO

Uhartia (Francia)

**Pasta prensada. Leche cruda
de vaca**

EGOTZA

Soraluze (Gipuzkoa)

Leche cruda de cabra.

Tres meses de maduración

EKIOLA

Gamarte (Francia)

DOP Ossau Iraty

Leche cruda de oveja

Tres meses de maduración

GAROA

Zerain (Gipuzkoa)

DOP Idiazabal

Leche cruda de oveja

Seis meses de maduración

EKIGORRIA

Gamarte (Francia)

Pasta blanda. Leche cruda
de oveja.

Corteza lavada.

7 meses de maduración

KAIOLAR EZPELETA

Otsagabia (Navarra)

Queso con "piment
d'Espelette"

Leche cruda de oveja.

7 meses de maduración

ERREKA

Lekaroz (Navarra)

Leche cruda de oveja.

Queso azul

ESKUTXI

Arespalditza (Araba)

Leche de vaca

Queso azul