

A L D A P E T A
Gastrobar

**CARTA PRIMAVERA-VERANO
UDABERRI-UDAKO MENUA**



PARA PICAR PIKA-PIKA

| | |
|--|--------------|
| Gilda Aldapeta, pan soplado relleno de mousse de piparra y anchoa "OO" | 3.5€ unidad |
| Aldapeta gilda, ogi suflatua, pipar moussa eta kantauriar "OO" antxoa | |
| Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo (100gr) | 27€ |
| Ezkur urdaiazpikoa labanaz moztuta (100gr) | |
| Mejillones a la marinera o picantes al aji amarillo | 12€ |
| Muskuieluak "marinera" erara edo garratzak, chile-aji horiarekin | |
| Croquetas caseras fluidas de Jamón Ibérico | 1.9€ unidad |
| Etxeko urdaiazpiko jariodun kroketa | |
| Croquetas caseras de pollo Lumagorri guisado | 2€ unidad |
| Etxeko Lumagorri sukalkiko kroketa krematsuak | |
| "Nigiri" de txuleta ahumada con mayonesa de piquillo | 2.20€ unidad |
| Keztatuzko txuleta "Nigiria" eta pikillo piperren maionesa | |

ENTRANTES SARRERAK

| | |
|--|--------|
| Ensaladilla de txangurro y gambón con vinagreta de su coral | 19€ |
| Txangurroz eta ganboiz-ko entsaladilla, eta koralezko ozpin-ozpina | |
| Ensalada de ventresca de atún con pimientos de piquillo | 15.50€ |
| Atune mendrezka eta pikillo piper entsalada | |
| Carpaccio de vacuno mayor ahumado, mayonesa de txuleta y nube de Idiazabal | 16€ |
| Behi carpaccioa, txuleta maionesa eta Idiazabal hodeia | |
| Puerro confitado y braseado con vinagreta de verduras y avellanas | 12€ |
| Porru melatua, txingarretan, barazki eta urra ozpin-ozpindarekin | |

ARROCES ARROZAK

| | |
|---|-----|
| Paella de rape, gamba y sepia | 29€ |
| Xapu, ganboi eta sepiazko paella | |
| Arroz seco en jugo de vaca y su txuleta a la brasa | 36€ |
| Arroza lehorra behi zukuan eta eure txuleta txingarretan | |
| Arroz de pulpo y costilla de vaca a baja temperatura y all i oli de ajo asado | 29€ |
| Arroza lehorra, olabarru eta behi sahieskia tenperatura baxuan eta all i oli | |
| Arroz caldoso de bogavante | 38€ |
| Abakandozko arroza. | |

*PRECIO POR RACIÓN, MÍNIMO 2 PERSONAS
*ERRAZIO BAKOTZEKO PREZIOA, GUTXIEÑEZ BI PERTSONA

NUESTROS GUIOS GURE SUKALKIAK

| | |
|---|-----|
| Chipirón en su tinta relleno de hongos | 26€ |
| Onddoz betetako txipiroi gisatua bere tintarekin | |
| Merluza en salsa verde, textura de coliflor y verduritas | 28€ |
| Legatza saltza berdean, azalore ehundura eta baraskitxoak | |
| Lingote de cochinillo, parmentier trufada y chalotas al Oporto | 24€ |
| Txerrikume lingotea, trufazko parmentierra eta txalotak Oporto ardoan | |
| Guiso de callos y morros a la vizcaína | 14€ |
| Tripaki eta masail sukaldia bizkaitar erera | |

DE NUESTRA BRASA GURE TXINGARRAK

| | |
|---|-----|
| Pieza de rape a la brasa, patatas panadera y su refrito (1.3-1.5kg) | 52€ |
| Xapu osoa txingarretan, patata "panaderak" eta eure refritoa (1.3-1.5kg) | |
| Pata de pulpo a la braseada al kimchie-miel con boniato | 27€ |
| Olabarru hanka kimchie eta eztiaz jantzita, boniatoarekin | |
| Solomillo de vacuno a la brasa con su guarnición | 29€ |
| Behi azpi-solomoa txingarretan bere guarnizioarekin | |
| Parrillada de verduras a la brasa sobre salsa de Idiazabal y aceite de pimentón | 17€ |
| Barazkiak txingarretan Idiazabal gazta saltza gainean eta pimentoi oliaoa | |
| Txuleta de vaca madurada mínimo 30 días (aprox 1kg.) | 55€ |
| Kiloko behi premium txuleta, 30 egunez heldua | |
| Costilla de vaca a 68° braseada y deshuesada, crema de zanahoria y cogollo a la brasa | 21€ |
| Behi sahieskia 68°tan, txingarretan, hezurgabetua, azenario krema eta kogolo erreña | |

ACOMPAÑAMIENTOS GUARNIZIOAK

| | |
|--|-------|
| Patatas fritas caseras - Etxeko patata frijituak | 4,50€ |
| Ensalada de lechuga y cebolla - Letxuga eta tipulina entsalada | 4€ |
| Pimientos asados en nuestra brasa - Piper txingarretan erreak | 6€ |

POSTRES POSTREAK

| | |
|---|----|
| Nuestra tarta Tatín y helado de haba tonka | 6€ |
| Gure "Tatin" tarta eta haba tonkazko izozkia | |
| Milhojas caramelizado, crema pastelera al limón y su helado | 7€ |
| Hostopil karamelizatua, limoi krema eta bere izozkia | |
| Coulant de chocolate fluido sobre sopa de vainilla | 8€ |
| Txokolatezko jarriodun bizkotxoa, bainila sopa gainean | |
| Cheesecake fluido y helado de chocolate | 8€ |
| Jarriodun gazta tarta eta txokolatezko izozkia | |
| Sorbete de manzana verde al txakoli con vodka | 7€ |
| Sagar berde, txakoli eta vodka sorbetea | |

POSTRES POSTREAK

| | |
|---|----|
| Nuestra tarta Tatín y helado de haba tonka Gure "Tatin" tarta eta haba tonkazko izozkia | 6€ |
| Milhojas caramelizado, crema pastelera al limón y su helado Hostopil karamelizatua, limoi krema eta bere izozkia | 7€ |
| Coulant de chocolate fluido sobre sopa de vainilla Txokolatezko jariodun bizkotxoa, bainila sopa gainean | 8€ |
| Cheesecake fluido y helado de chocolate Jarriodun gazta tarta eta txokolatezko izozkia | 8€ |
| Sorbet de manzana verde al txakoli con vodka Sagar berde, txakoli eta vodka sorbetea | 7€ |

VINOS DULCES ARDO GOZOAK

| | |
|---|------|
| Nieport 10 años D.O. Oporto | 7,5€ |
| Nieport Dry White D.O. Oporto | 5,5€ |
| Don PX 2018 Montilla-Moriles Toro Albalá • Pedro Ximénez • D.O. Montilla Moriles, España | 5,3€ |
| Sidra de Hielo 20 manzanas Valveran • Raxao, Durona de Tresali, Verdialona, De la Riega y Fuentes D.O. Asturias, España | 6€ |
| Ochoa Moscatel 2019 Bodegas Ochoa • Moscatel y Moscatel de grano menudo D.O. Navarra, España | 5,5€ |