

QUESOS Y EMBUTIDOS

GAZTAK ETA HESTEKIAK

	Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo (100gr)	28€
	Ezkur urdaiazpikoa labanaz moztuta (100gr)	
	Cecina de León con pimientos asados	20€
	Leon-zezina piper erreekin	
	Tabla de quesos con frutos secos y mermelada de higos	15€
	Gazta-taula fruitu lehorrekin eta piku-marmeladarekin	

DE LA HUERTA BARATZETIK

	Ensalada de salmón ahumado, aguacate y vinagreta de humo	16€
	Salmoi keztatua, aguakatea, ke ozpinolioa entsaladan	
	Ensalada César con pollo y parmesano	17€
	Zesar entsalada bularkiarekin eta parmesanoa	
	Parrillada de verduras a la brasa sobre salsa de Idiazabal y aceite de pimentón	18€
	Barazkiak txingarretan Idiazabal gazta saltza gainean eta pimentoi olio	
	Crema de calabaza y coco	11€
	Kalabaza eta koko krema	

PIZZA, PASTA, SANDWICHES & BURGERS

	Pizza pulled pork BBQ	17€
	"Pulled pork" barbakoa pizza	
	Pizza margarita o Pizza vegetal	15€
	Margarita pizza edo vegetala	
	Pizza cuatro quesos	16€
	Lau gaztak pizza	
	Pasta rigatoni a la napolitana	15€
	Rigatoni pasta napolitanara	
	Espaguetis a la carbonara	15€
	Espageti karbonara	
	Hamburguesa de txuleta, bacon, queso y patatas	17€
	Txuleta, bacon, gazta hamburgesa eta patata frijituak	
	Club sandwich Catalonia con patatas	16€
	Catalonia sandwich kluba eta patata frijituak	
	Sandwich cristalino de jamón y queso trufado	14€
	Urdaiazpiko eta gazta trufatu sandwich kurruskaria	
	Alitas de pollo: receta mediterránea o sweet chili	11€
	Olaisko hegadak: mediterraneara edo chile-gozoa	
	Pechuga de pollo con patatas fritas	17€
	Oilasko-bularkia patata frijituekin	



Platos disponible de 12.30h a 22.30h
Platerak 12:30etik 22:30era

PARA PICAR Y COMPARTIR PIKA-PIKA ETA PARTEKATZEKO

	Unidad	Ración
Gilda Aldapeta, pan soplado relleno de mousse de piparra y anchoa Aldapeta gilda, ogi suflatua, pipar moussa eta kantauriar antxoa	3.6€	
Pani puri relleno de mousse de piquillo y fina lámina de txuleta ahumada Pani puri-a pikillo moussez eta txuleta beteta	2.6€	
Pintxo de anchoa 00 y boquerón del Cantábrico Kantauriko antxoa 00 eta bokeroi pintxo	9€	
Pintxo de pan tostado con foie a la plancha y manzana caramelizada Ogi txigortu pintxo plantxan egindako foiearekin eta sagar karamelizatuarekin	8.5€	
Pintxo de txangurro y erizo a la donostiarra gratinado con Idiazabal Txangurru eta triku pintxo donostiar erara Idiazabalekin	6€	
 Croquetas caseras de jamón ibérico o de hongos Etxeko urdaiazpiko kroketak edo ontto sukalkiko kroketak	2,2€	12€
 Nuestras Bravas: patatas baby asadas y rellenas de salsa brava "Gure brabak", patata txikiak erreak, eta brava saltsa beteta		11€
 Mejillones a la marinera o picantes al ají amarillo Muskuiluak "marinera" erara edo garratzak, chile-aji horiarekin		13€
Zamburiña gallega al fuego con ajo-perejil y espuma de mar Galiziar Zamburina errea baratxuri eta perejilarekin eta itsaso aparra		18.5€

DE NUESTRA BRASA GURE TXINGARRAK

Pieza de rape a la brasa, patatas panaderas, su pil pil y su refrito (2 personas) Xapua txingarretan, patata "panaderak", eure pilpil-a eta eure "refrito" (2 pertsona)	55€
Pata de pulpo braseada al kimchie-miel con boniato y caviar de aceite Olabarru hanka kimchie eta eztiaz jantzita, boniatoa eta olio kaviarra.	28.5€
Solomillo de vaca Lurra, origen País Vasco a la brasa con milhojas de patata y boniato Lurra, Euskal Herriaren jatorria Azpizuna txingarretan eta patata eta boniato ostopila.	32€
Chuletón de vaca Lurra, origen País Vasco mínimo 30 días de maduración (aprox 1.2kg.) Lurra, Euskal Herriaren jatorria Txuleta, 30 egunez gutxienez heldua	72€
Merluza del Cantábrico y cogollo de Tudela a la brasa con refrito donostiarra Kantauriko legatza txingarretan, tudelako kogoloa errea eta donostiar jantzia	29€

ARROCES ARROZAK

*PRECIO POR RACIÓN, MÍNIMO 2 PERSONAS

*ERRAZIO BAKOITZEKO PREZIOA, GUTXIENEZ BI PERTSONA

Paella de rape, gambón y sepia 30€
Xapu, ganboi eta sepiatzko paella

Arroz seco en jugo de vaca y su txuleta a la brasa 38€
Arroza lehorra behi zukuan eta eure txuleta txingarretan

Paella de pulpo y carrillera de ternera 30€
Olabarru eta txahal-masaila "paella"

SUGERENCIAS GOMENDIOAK

Carrillera de ternera glaseada con sus jugos, cremoso de patata y reducción de Oporto 22€
Masaila eure xukuen glaseatua, patata krematsua eta oporto saltsa

Mollejas de cordero en salsa con parmentier de trufa y chips de yuca 23€
Arkume moxorroa saltzan, trufazko parmentierra eta chips

Chipirones en su tinta, kale frita y aceite perejil 21€
Txibixak tintan, kale frijitua eta perejila olio

ACOMPÑAMIENTOS GUARNIZIOAK

 Patatas fritas - Patata frijituak 5€

 Ensalada de lechuga y cebolleta 4.5€
 Letxuga eta tipulina entsalada

 Pimientos asados - Piper txingarretan erreak 6.5€

 Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra 3.60€
 Ogi tomaterekin eta oliba-olioa birjina extra

 Servicio de pan (incluye degustación de aceites) 1.50€
 Ogi-zerbitzua (olio-dastatzea barne)

Informacion sobre alergenos a su disposición
Alergenoen informazioa zure eskura

A L D A P E T A
Gastrobar

POSTRES POSTREAK

Espuma de tiramisú, posos de café y helado de mascarpone Tiramisu aparra, kafea eta maskarpone izozkia	8€
Strudel de pasta brick con manzana a la parrilla y helado de haba tonka Brick pastako strudela, sagarra txingarretan eta haba tonkazko izozkia	8€
Coulant líquido de chocolate Valrhona, crema inglesa y helado de vainilla de Madagascar Valrhona txokolatezko bizkotxo likidoa, britaniar krema eta Madagaskarreko bainila izozkia	8€
Tarta de queso fluida, jarabe de frutos rojos y helado de chocolate Guanaja Jarriodun gazta tarta eta txokolatezko Guanaja izozkia	8€
Sorbete cítrico de lima y cactus al cava Lima eta kaktus sorbete Zitrikoa cabarekin	7€

VINOS DULCES ARDO GOZOAK

Nieeport 10 años D.O. Oporto	7,5€
Nieeport 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 Valverán • Raxao, Duro 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€