

FROMAGES ET CHARCUTERIE

CHEESES AND DELI

-  Jambon ibérique de bellota coupé au couteau (100gr) 28€
Iberian acorn-fed ham cut with knife (100gr)
-  Beef ham "Cecina" with roasted peppers 20€
Boeuf séché de Léon avec poivrons grillés
-  Plateau de fromages aux noix et confiture de figues 15€
Cheese board with nuts and fig jam

DU JARDIN FROM THE GARDEN

-  Salade de saumon fumé, avocat et vinaigrette fumée 16€
Smoked salmon salad with avocado and Smoke Vinaigrette
-  Salade César au poulet et au parmesan 17€
Caesar salad with chicken and parmesan cheese
- Légumes grillés avec sauce Idiazabal et huile de paprika 18€
Grilled vegetables with Idiazabal sauce and paprika oil
-  Crème de potiron au coco 11€
Pumpkin and coconut soup

PIZZA, PASTA, SANDWICHES & BURGERS

-  Pizza au porc effiloché au barbecue 17€
Barbecue Pulled Pork pizza
-  Pizza Margarite ou Pizza Végétarienne 15€
Margherita pizza or pizza vegetarian
-  Pizza 4 fromages 16€
Four cheese pizza
-  Pasta rigatoni à la napolitaine 15€
Rigatoni pasta napolitana
-  Spaghetti à la carbonara 15€
Spaghetti carbonara
-  Hamburgesa de txuleta, bacon, queso y patatas 17€
Steak burger avec bacon, fromage et pommes de terre
-  Sándwich Club et oeuf frit avec des frites 16€
Club sandwich with fried potatoes
-  Sandwich cristallin avec jambon et fromage truffée 14€
Crystalline sandwich with truffled ham and cheese
-  Ailes de poulet: recette mediterrainee ou sweet chili 11€
Chicken wings: mediterranean style or sweet chili
-  Poitrine de poulet grillée avec pommes de terre 17€
Grilled chicken breast with potatoes



Plats disponibles à partir de 12h30 jusqu'à 22h30
Dishes available from 12:30 p.m. to 10:30 p.m.

POUR COMMENCER APPETIZERS

	Unit	Ration
"Gilda" Aldapeta, pain soufflé farci de mousse de piment vert et anchois "Gilda" Aldapeta, blown bread filled with piparra mousse and anchovy	3.6€	
"Pani puri" farci à la mousse de piment piquillo et une d'escalope fumée "Pani puri" of smoked cutlet with red pepper mayonnaise	2.6€	
Pintxo Cantabrian anchovy 00, salted and in vinaigrette Pintxo d'anchois de Cantabrie 00, salé et en vinaigrette	9€	
Pintxo de pain grillé avec foie gras grillé et pomme caramélisée Pintxo of toasted bread with grilled foie gras and caramelized apple	8.5€	
Pintxo de Txangurro, (d'araignée de crabe) et d'oursin avec fromage Idiazabal Pintxo of txangurro (spider crab) and sea urchin with Idiazabal cheese	6€	
 Croquettes maison au jambon ibérique ou aux champignons Homemade Iberian ham or mushroom croquettes	2,2€	12€
 Nos Bravas, pommes de terre grelots rôties farcies à la sauce brava Our Bravas, roasted baby potatoes filled with brava sauce		11€
 Moules à la sauce marinara ou épicées au piment jaune Mussels marinara style or spicy with yellow chili		13€
Péntocles galicienne rôties à l'ail et au persil et mousse de mer Roasted scallops with garlic, parsley and sea foam		18.5€

DE NOTRE BRAISE FROM OUR GRILL

Pièce de lotte grillée, pommes de terre et sauce frit (2 people) Grilled monkfish piece, potatoes and refried sauce (2 personnes)	55€
Tentacule de poulpe braisée au kimchie-miel à la patate douce et caviar d'huile Braised octopus leg with kimchie - honey with sweet potato and olive oil caviar	28.5€
Filet de boeuf Lurra, origine du Pays Basque grillée avec millefeuille de pommes de terre Grilled Lurra, origin of the Basque Country beef tenderloin with potato and sweet potato pie	32€
Steak de bœuf Lurra, origine du Pays Basque , maturation minimum 30 jours (environ 1.2kg) Lurra, origin of the Basque Country T-bone steak, minimum maturation 30 days (approx. 1.2kg)	72€
Merlu Cantabrique et cœur de Tudela grillés et frits de Saint-Sébastien Grilled Cantabrian hake and Tudela lettuce hearts with a San Sebastian stir-fry	29€

RIZ RICE

*PRIX PAR PORTION, MINIMUM 2 PERSONNES

*PRICE PER SERVING, MINIMUM 2 PEOPLE

Paella de lote, crevettes et seiche 30€
Monkfish, shrimps and cuttlefish paella

Riz sec au jus de vache et côtelette grillée 38€
Dry rice in beef juice and grilled chop

Paella au poulpe et joue de bœuf 30€
Paella with octopus beef cheek

SUGGESTIONS SEASON'S SPECIALS

Joue de bœuf glacée avec son jus, parmentier et réduction de porto 22€
Glazed veal cheek with its juices, creamy potato and port reduction

Ris d'agneau en sauce, avec parmentier truffe et chips de manioc 23€
Lamb sweetbreads in sauce with truffle parmentier and chips

Calamars à l'encre et à l'huile de persil 21€
Squid in ink sauce and parsley oil

GARNISONS FITTINGS

 Frites - French fries 5€

 Salade de laitue et ciboulette 4.5€
 Lettuce and chive salad

 Poivrons rôtis sur notre grill Peppers roasted on our grill 6.5€

 Pain à la tomate et à l'huile d'olive vierge 3.60€
 Bread with tomato and virgin olive oil

 Service de pain (avec dégustation d'huile) 1.50€
 Bread service (includes oil tasting)

Informacion sobre alergenos a su disposición
Alergenoen informazioa zure eskura

A L D A P E T A
Gastrobar

DESSERTS DESSERTS

Mousse de tiramisu, marc de café et glace mascarpone Tiramisu mousse, coffee grounds and mascarpone ice cream	8€
Strudel en pâte brisée avec glace à la pomme grillée et à la fève tonka Brick pastry strudel with grilled apple and tonka bean ice cream	8€
Coulant liquide chocolat Valrhona, crème anglaise et glace vanille de Madagascar Valrhona liquid chocolate coulant, custard and Madagascar vanilla ice cream	8€
Cheesecake fluide, sirop de fruits rouges et glace chocolat guanaja Fluid cheesecake, red fruit syrup and Guanaja chocolate ice cream	8€
Sorbet citron vert et cactus au cava Citrus lime and cactus sorbet with cava	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€