

ALDAPETA *Gastrobar*



MENÚ TRADICIÓN / SUSTRAI MENUA



PINTXOS / PINTXOAK

Gilda Aldapeta / Aldapeta Gilda

Croqueta de jamón ibérico / Urdaiazpiko kroketa

Pintxo de txangurro y erizo / Txangurro eta triku pintxoak

DE LA MAR / ITSASOKOA

Chipirones en su tinta, kale frita y aceite peregil

Txibixak tintan, kale frijitua eta perejila olioak

DE NUESTROS PASTOS / GURE LARREAK

Chuletón de vaca Lurra, origen País Vasco, mínimo 30 días de maduración

Lurra, Euskal Herriaren jatorria txuleta, 30 eguneko gutxienez heldua

POSTRE / POSTREA

Tarta de queso fluida con jarabe de frutos rojos y helado de chocolate

Gazta torta jarrioduna, fruitu gorritzko saltsa eta guanaja txokolatezko izozkia

BODEGA / EDATEKO

Agua mineral / Ur minerala

Sidra natural / Sagardo Naturala

Vino blanco: Txakoli k- Pilota / Ardo zuria D.O. Getariako Txakolina

Vino tinto: D.O.C. Rioja, Ederra Crianza / Ardo beltza, J.D.K Errioxa

PVP: 69.-€

*Precio por persona, mínimo 2 personas

*Pertsona bakoitzeko prezioa, gutxienez 2 pertsona

EBOCA RESTAURANTS