

ALDAPETA

Gastrobar



MENU TRADITIONNEL / TRADITION MENU

PINTXOS

Gilda pain soufflé farci de mousse de piment vert et anchois

Gilda blown bread filled with piparra mousse and anchovy

Croquette du jambon ibérique

Homemade Iberian ham croquette

Pintxo deTxangurro, (d'araignée de crabe) et d'oursin

Pintxo of txangurro (spider crab) and sea urchin

DE LA MER / FROM THE SEA

Calamars à l'encre et à l'huile de persil

Squid in ink sauce and parsley oil

DE LA TERRE / FROM THE LAND

Steak de bœuf Lurra, origine du Pays Basque

maturation minimum 30 jours

Lurra origin of the Basque CountryT-bone steak,

minimum maturation 30 days

DESSERT / DESSERT

Cheesecake fluide, sirop de fruits rouges et glace chocolat

Fluid cheesecake, red fruit syrup and Guanaja chocolate ice cream

BOISSONS / DRINKS

Eau minérale / Mineral water

Cidre naturel / Natural cider

Vin blanc: Txakoli k- Pilota / White wine D.O. Getariako Txakolina

Vin rouge: D.O.C. Rioja, Ederra Crianza / Red wine Ederra Crianza Rioja

Prix / Price: 69.-€

Prix par personne, minimum deux personnes

Price per person, minimum two people

EBOCA RESTAURANTS