





FROMAGES ET CHARCUTERIE

CHEESES AND DELI

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

DU JARDIN FROM THE GARDEN

- Salade de canard confit au foie gras, vinaigrette aux fruits rouges et noisettes grillées 19€
Confit duck salad with foie gras, red fruit vinaigrette and toasted hazelnuts
-  Salade de poulet au parmesan et vinaigrette César 17€
Chicken salad with Parmesan cheese and Caesar dressing
- Légumes de saison grillés sur sauce Idiazabal et huile de paprika 19€
Grilled seasonal vegetables on Idiazabal sauce and paprika
-  Crème de potiron au coco 12€
Pumpkin and coconut soup

PIZZA, PASTA, SANDWICHES & BURGERS

-  Pizza au porc effiloché au barbecue 17€
Barbecue Pulled Pork pizza
-  Pizza Margarine ou Pizza Végétarienne 16€
Margherita pizza or pizza vegetarian
-  Pizza aux quatre fromages 17€
Four cheese pizza
-  Pâtes Rigatoni avec notre sauce napolitaine maison 16€
Rigatoni pasta with our homemade Neapolitan sauce
-  Spaghetti carbonara traditionnels 16€
Traditional spaghetti carbonara
-  Steak burger avec bacon, fromage et pommes de terre 18€
Steak burger with bacon, cheese and french fries
-  Club sandwich avec frites 16€
Club sandwich with french fries
-  Sandwich croustillant avec jambon et fromage truffée 14€
Crispy sandwich with ham and truffled cheese
-  Ailes de poulet méditerranéennes ou en sauce sweet chili 12€
Mediterranean chicken wings or with sweet chili sauce
-  Poitrine de poulet grillée avec pommes de terre 17€
Grilled chicken breast with french fries



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	3.7€	
"Pani puri" farci à la mousse de piment piquillo et une d'escalope fumée "Pani puri" of smoked cutlet with red pepper mayonnaise	2.8€	
Pintxo de pain brioché grillé avec tartare de saumon fumé et avocat Pintxo of toasted brioche bread with smoked salmon tartare and avocado	5.5€	
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	6.5€	
 Croquettes maison au jambon ibérique ou aux champignons Homemade Iberian ham or mushroom croquettes	2,3€	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		14€
Péntocles galicienne rôties à l'ail et au persil et mousse de mer Roasted scallops with garlic, parsley and sea foam		19€

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)		56€
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		29€
Kokotxas de moure grillés, mousse de pil pil et sa peau croustillante Grilled cod cheeks, pil pil foam and crispy skin		23€
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€
Côte 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)		73€
Côte de bœuf Lurra, origine du Pays Basque , maturation minimum 30 jours (environ 0.6kg) Lurra, origin of the Basque Country T-bone steak, minimum maturation 30 days (approx. 0.5kg)		37€

RIZ RICE

*PRIX PAR PORTION, MINIMUM 2 PERSONNES

*PRICE PER SERVING, MINIMUM 2 PEOPLE

Paella de lote, crevettes et seiche 31€
Monkfish, shripm and cuttlefish paella

Riz sec au jus de vache et côtelette grillée 39€
Dry rice in beef juice and grilled chop

Paella au joue de bœuf et foie gras 31€
Paella with beef cheek and foie gras

SUGGESTIONS SEASON'S SPECIALS

Soupe de poisson, fruits de mer et huile de paprika 17€
Fish soup, seafood and paprika oil

Merlu à la sauce verte, asperges sauvages, piment vert
et huile de persil 29€
Hake in green sauce, wild asparagus, piparras peppers
and parsley oil

Joue de bœuf glacée avec son jus, parmentier et
réduction de Porto 23€
Glazed veal cheek with its juices, creamy potato and
Porto reduction

GARNISONS FITTINGS

 Frites - French fries 5€

 Salade de laitue et ciboulette 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 3.70€
 Bread with tomato and virgin olive oil

 Service de pain (avec dégustation d'huile) 1.60€
 Bread service (includes oil tasting)

Informations sur les allergènes à votre disposition
Allergen information at your disposal

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€
Sablés aux figues avec sauce au toffee et glace de caramel salé Fig shortbread with toffee sauce and salted caramel ice cream	8€
Sorbet à l'orange sanguine, au cointreau et cava Red orange sorbet, cointreau and cava	8€

VINS DOUX SWEET WINES

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, Duroña 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€