

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

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

DE LA TERRE / FROM THE LAND

Côte de bœuf Lurra, origine du Pays Basque, maturation minimum 30 jours
Lurra, origin of the Basque Country T-bone steak, minimum maturation 30 days

DESSERT / DESSERT

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

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: 70.-€

Prix par personne, minimum deux personnes
Price per person, minimum two people

EBOCA RESTAURANTS